



Universidade de
Aveiro
Ano 2009

Departamento de Línguas e Culturas

**João Vítor Amado Ferreira Os documentos de produto como parte integrante da
Imagem da Marca**





**João Vítor Amado Ferreira Os documentos de produto como parte integrante da
Imagem da Marca**

Relatório de Estágio apresentado à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Línguas e Relações Empresariais, realizado sob a orientação científica da Prof^a Doutora Maria Eugénia Tavares Pereira, Professora Auxiliar do Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro.

Dedico este trabalho aos meus pais, ao meu irmão e à minha namorada pelo incansável e incondicional apoio que me deram.

O júri

Presidente

Prof. Doutor Anthony David Barker
Professor Associado do Departamento de Línguas e Culturas da
Universidade de Aveiro

Vogais

Profª Doutora Maria Eugénia Tavares Pereira
Professora Auxiliar do Departamento de Línguas e Culturas da
Universidade de Aveiro

Dr. Sérgio Fonseca
Gestor de Produto Acabado da Teka Portugal, S. A.

Agradecimentos

Gostaria de agradecer aqueles que me ajudaram a passar esta etapa tão importante e significativa da minha vida, com especial atenção à Profª Doutora Maria Eugénia Tavares Pereira, orientadora do estágio e representante da Universidade de Aveiro, pelo interesse, dedicação e apoio manifestados continuamente, ao Dr. Sérgio Fonseca, supervisor do estágio e representante da Teka Portugal, S. A., pela preocupação, cessão e consolidação de conhecimentos, à Selma Cardoso Borges pela motivação, compreensão e apoio.

Queria também agradecer à Profª Doutora Maria Teresa Roberto, da Universidade de Aveiro, pela incansável ajuda e pelos inúmeros contactos estabelecidos para elaborar um contrato protocolar que proporcionasse as melhores condições de estágio.

Agradeço igualmente a todos os membros da Teka Portugal, S. A., com os quais tive contacto, pela capacidade de integração de um novo membro e pelo ambiente e espírito de companheirismo vivido na empresa.

Palavras-chave

Marca, imagem da marca, identidade da marca, marca corporativa, comportamento do consumidor, documentos de produtos.

Resumo

O presente trabalho visa oferecer uma visão geral das actividades realizadas ao longo do estágio curricular realizado no Departamento de Investigação e Desenvolvimento da Teka Portugal, S. A., no âmbito do Mestrado em Línguas e Relações Empresariais da Universidade de Aveiro.

Após uma breve apresentação da empresa acolhedora, abordar-se-ão algumas questões ligadas ao tema da marca, tais como a imagem, a identidade da marca e a marca corporativa, procurando revelar os seus processos de construção e as suas características predominantes. Este tema servirá de alavanca para a discussão sobre questões ligadas ao comportamento dos consumidores, de modo a contextualizar o projecto de desenvolvimento de um *layout* para os produtos *Teka*.

Finalmente descrever-se-ão as actividades realizadas ao longo do estágio, contextualizando-as de acordo com a revisão prévia da literatura de modo a extrair inferências sobre o trabalho prático num ambiente empresarial.

Keywords

Brand, brand image, brand identity, corporate brand, consumer behavior, products documentation.

Abstract

This paper seeks to offer an overview of the activities carried out during the working time at Teka Portugal, S. A.'s Research and Development Department, under the Master in Languages and Business Relations at the University of Aveiro.

After a brief presentation of the company, questions related to the brand theme, as the brand image, the brand identity and the corporate brand will be discussed, revealing its processes of construction and its main characteristics. These issues will serve as a lever to introduce the theme of the consumer behavior, in order to contextualize the development of the layout proposal for *Teka's* products.

Finally, all the activities performed along the working time will be described according to the previous revision of the literature, so we will be able to take some conclusions about working in a business environment.

Índice

Introdução	1
1. Apresentação da Teka Portugal, S. A.	3
1.1 O Grupo Teka	3
1.2 A Teka Portugal, S. A.....	4
1.2.1 Localização e Contactos.....	4
1.2.2 Missão da empresa.....	4
1.3 O Departamento de Investigação e Desenvolvimento	7
2. Enquadramento teórico	9
2.1 Razões pessoais e relevância do estudo.....	9
2.2 O conceito “marca” e a história da marca	10
2.3 As funções da marca.....	11
2.4 A identidade da marca.....	12
2.4.1 A identidade física e psicológica da marca.....	12
2.5 A imagem da marca	14
2.6 A marca corporativa	15
2.6.1 As vantagens da marca corporativa	17
2.6.2 Desalinhamento entre a visão da organização e a sua cultura interna	19
2.6.3 Desalinhamento entre a imagem e a cultura organizacional.....	20
2.6.4 Desalinhamento entre a imagem e a visão organizacional.....	21
2.7 Casos em que o uso da marca corporativa não é o apropriado.....	21
2.8 O comportamento do consumidor.....	22
2.9 Conclusão.....	26
3. Descrição do trabalho realizado	29
3.1 Edição de manuais.....	29
3.2 Construção de um layout uniformizado de manuais para o Grupo Teka .	30
3.3 Revisão dos manuais de idioma francês.....	32
3.4 Contacto com as subsidiárias da Teka.....	33
3.5 Reflexão crítica	34

Bibliografia.....	37
Websites	37
Apêndices	39
Apêndice 1 – A Teka é a maior empresa de Ílhavo	41
Apêndice 2 – Plano de formação 2009 da Teka Portugal, S. A., elaborado pelo Departamento de Recursos Humanos	45
Apêndice 3 – Manuais destinados aos países da Europa de Leste	49
Apêndice 4 – Pedido de aprovação quanto à edição de manuais	53
Apêndice 5 – Contacto com o Departamento de Product Management para aprovação do layout desenvolvido para os manuais do Grupo Teka	55
Apêndice 6 – Teka – Style standards for manuals.....	57
Apêndice 7 – Resultado final do layout desenvolvido para os manuais dos produtos Teka	79
Apêndice 8 – Fornos Teka de 38 litros	99
Apêndice 9 – Fornos Teka de 18 / 20 litros	103
Apêndice 10 – Fornos a vapor Teka	107
Apêndice 11 – Confirmação da terminologia francesa	111
Apêndice 12 – Tabela terminológica	113
Apêndice 13 – Manual Teka / Revisão do idioma francês	117
Apêndice 14 – Contactos internacionais	155
Apêndice 15 – E-mail para a Teka França.....	157
Apêndice 16 – E-mail relativo a uma encomenda feita pela Teka França	159

Introdução

O presente estágio teve lugar no âmbito do Mestrado em Línguas e Relações Empresariais e pretende dar uma visão realista do mundo empresarial.

Deste modo, foi-me dada a oportunidade de estagiar, por um período de seis meses, numa das maiores e bem sucedidas empresas do centro do país, a Teka Portugal, S. A., mais concretamente no Departamento de Investigação e Desenvolvimento (“Edição de Economia” do *Diário de Aveiro*: Março de 2009).

Este estágio curricular foi orientado pela Prof^a Doutora Maria Eugénia Tavares Pereira, representante da Universidade de Aveiro, e supervisionado pelo Dr. Sérgio Fonseca, Gestor de Produto Acabado da Teka Portugal, S. A., que, em conjunto, conduziram o aluno nesta etapa e contribuíram para o seu desenvolvimento a nível laboral e pessoal.

No âmbito do processo de avaliação do percurso e do desempenho do aluno-estagiário, o seguinte relatório tem por objectivo descrever as funções e tarefas realizadas na empresa, salientar a imagem da marca veiculada pelos documentos de produtos, tendo sempre por base a experiência adquirida ao longo do estágio, bem como a revisão da literatura realizada.

Deste modo, e após uma breve apresentação da empresa, proceder-se-á à descrição do percurso de estágio e das funções e actividades a ele associadas. Uma vez que a função de maior peso por mim desempenhada incidiu sobre a edição de manuais, e que me foi proposto, pelo Dr. Sérgio Fonseca, que desenvolvesse um *layout* para manuais, este podendo, posteriormente, vir a ser submetido à aprovação do Grupo *Teka*, de forma a servir de modelo a todas as suas subsidiárias. Considerei, pois, oportuno desenvolver o tema da imagem da marca e estudar a percepção que o consumidor tem dela, quando veiculada através dos documentos de produtos.

Em conclusão, abordar-se-ão questões relativas ao estágio curricular, estabelecendo pontos positivos, pontos negativos e apresentando algumas sugestões relativas ao mesmo.

1. Apresentação da Teka Portugal, S. A.

1.1 O Grupo Teka

De origem alemã, o Grupo *Teka* foi fundado em **1924**, nascido de uma *Joint Venture* entre duas famílias industriais, que desenvolveram o lava-louças em aço inoxidável. Actualmente, este conta já com cerca de **5.600 colaboradores** distribuídos pelas suas **34 unidades fabris**, 30 na Europa, 2 na América e 2 na Ásia, e pelas suas unidades comerciais, que lhe permitem estar presente em mais de **125 países**. A marca *Teka* está, portanto, presente em **5 continentes**.

Os seus **85 anos de experiência** permitiram-lhe criar uma marca de renome, que se distingue nas **seis áreas de negócio** onde actua: os encastráveis de cozinha, que lhe dá maior preponderância, os equipamentos para cozinhas profissionais, os equipamentos para casas de banho, os contentores para bebidas e gás, os contentores industriais e a electrónica.

Com um **volume anual de mais de 800 milhões de euros**, o Grupo *Teka* procura estar em **constante inovação**, tanto através dos seus produtos como dos seus colaboradores, transformando algumas das suas unidades fabris mais competitivas e com melhores resultados em subsidiárias autónomas, capazes de responder às necessidades dos mercados locais e, assim, melhorar os seus serviços, anteriormente assegurados por parceiros locais.



A Teka no mundo

1.2 A Teka Portugal, S. A.

1.2.1 Localização e Contactos

TEKA PORTUGAL, S.A.

Estrada da Mota, Apartado 533

3834-909 Ílhavo (Portugal)

Telef.: +35 1234 329500

E-mail: saciente@teka.pt

DELEGAÇÃO E SHOWROOM TEKA EM LISBOA

Alameda dos Oceanos

Lote 1.02.1.1

Fracções Autónomas “A”, “B” e “R”

1990-203 Lisboa



Coimbra: 65 km

Porto: 80 km

Lisboa: 259 km

1.2.2 Missão da empresa

A missão principal da Teka Portugal é satisfazer o mais possível, as partes interessadas na empresa: os clientes, os colaboradores, os sócios, a comunidade e o meio ambiente. (Apud, *Manual de Acolhimento*: 2007).

Uma das principais subsidiárias do Grupo *Teka*, a Teka Portugal, S. A, foi **fundada em 1978**, com um capital social de 7,5 milhões de euros, assumindo-se, actualmente, como **uma das maiores empresas da região centro de Portugal** (“Edição de Economia” do *Diário de Aveiro*: Março de 2009) (apêndice 1, pp. 41 a 44). Contudo, teremos de recuar 3 anos para circundar os primeiros passos que levaram à criação da Teka Portugal, S. A.

Foi, portanto, em 1975 que a empresa Anselmo Santos, L.da iniciou a distribuição exclusiva dos lava-louças *Teka*, em aço inoxidável, produzidos na Alemanha e em Espanha. Apoiado em resultados financeiros fortes e no número de vendas dos seus produtos, o Grupo *Teka* decidiu fundar, em 1978, a Teka Portuguesa – Equipamentos de Cozinha, L.da, em Ílhavo, actualmente composta por 12 pavilhões industriais e administrativos, que se estendem por uma área de 20.500 m². Inicialmente, esta unidade fabril tinha por objectivo a produção de lava-louças mais competitivos, destinados ao mercado português. No entanto, a produção dos mesmos não era integralmente feita em Portugal. Os lava-louças chegavam, semi-acabados, à unidade de Ílhavo, que procedia aos seus acabamentos e os embalava. Em 1979, já com a experiência necessária ao nível da produção dos lava-louças, a Teka Portuguesa assumiu a produção dos mesmos na íntegra. Conquistando o mercado português, e consolidando a marca *Teka*, a unidade fabril de Ílhavo estendeu a sua produção a placas, fornos de encastre e exaustores.

A Teka Portuguesa, apostando na **Universidade de Aveiro** como parceira indispensável na investigação e no desenvolvimento de novos produtos, assina com ela um acordo em 1985, prova do seu constante desejo de inovação. Assim, vem a participar no projecto “Casa do Futuro”, que tem como objectivo desenvolver uma casa “flexível”, que permita que os ocupantes não se encontrem confinados aos espaços habitacionais. Com efeito, o espaço poderá transformar-se consoante as necessidades dos seus ocupantes – todos os equipamentos poderão, por exemplo, ser adaptados para uma perfeita utilização de pessoas portadoras de deficiência motora. A rede de partilha de conhecimento das empresas empenhadas neste projecto permite gerar novos conhecimentos e inovação, certamente reaproveitados nos vários segmentos de negócio em que cada uma actua.

Foi também no ano de 1985 que a empresa começou a apostar na montagem de micro-ondas, passando, alguns anos mais tarde, à sua produção integral. Hoje, especializada na produção desta gama de produtos, a Teka Portugal, S. A. ainda se assume como a única empresa do grupo a produzir fornos micro-ondas na Península Ibérica.

O ano de 1986 marca mais um capítulo da história da Teka Portuguesa, esta apostando na produção de um novo produto: os tanques refrigeradores de leite e, posteriormente, os depósitos de cúbicos em aço inoxidável para transporte e armazenagem de substâncias líquidas e sólidas inflamáveis e perigosas.

A **crecente consolidação da marca Teka no mercado português** não se deve apenas ao *know-how* necessário para produzir os seus produtos, mas também à construção de uma rede de distribuidores nacionais (A. J. Pinto, L.da no Norte, Anselmo Santos, L.da no Centro e Tergom, L.da no Sul do país) que lhe permitiu criar o mercado do encastre em Portugal e tornar-se líder no mesmo.

Recorrendo à filosofia do Grupo *Teka*, relativamente à **importância dos recursos humanos** para as empresas, Anselmo Santos, sócio-gerente da Teka Portuguesa, afirmou:

Os recursos humanos constituem o capital mais importante da Teka Portuguesa, como factor fundamental para atingir a eficácia global. (Guedes & Resende: 2003, p. 23)

Desde cedo, o autor da citação implementou um conjunto de medidas que visavam a satisfação dos seus colaboradores. Exemplo disso é a medida “Subsídio de Leite”, onde se procurava incentivar o consumo de leite, por parte dos operários, de modo a minimizar os efeitos de intoxicação por inalação resultante do processo do polimento dos lavaloças. Não podemos deixar de referir o direito do operário à assistência de saúde gratuita, os prémios anuais de reconhecimento do esforço dos seus colaboradores, o “Prémio Plano Poupança Reforma”, atribuído aos colaboradores com 15, 20 e 25 anos de serviço, e a possibilidade de acesso aos produtos *Teka*, com descontos.

2004, assume-se como uma data fundamental, porque marca mais uma vitória da Teka Portugal S. A, uma vez que esta passou a Sociedade Anónima, com um capital social de 7 500 000 euros, integrando, deste modo, o Grupo *Teka* alemão.

Como o Dr. Sérgio Fonseca o referiu ao longo do estágio, a Teka Portugal, S. A. tem por política seleccionar os funcionários de maior competência, que participam com excelência na sustentabilidade do funcionamento da empresa, contribuindo, assim, para a estabilidade da mesma. A título de exemplo, os 5 funcionários, com mais de 25 anos de serviço são, pois, uma amostra significativa da estabilidade da mesma.

Empenhada em atingir resultados cada vez mais significativos, a Teka Portugal, S. A. aposta na formação contínua dos seus colaboradores, quer ao participar na valorização pessoal destes últimos, quer ao permitir que eles se adaptem a mudanças tecnológicas e organizacionais. Como é possível conferir no apêndice 2 (pp. 45 a 47), as formações concedidas pela empresa abrangem as mais variadas áreas funcionais da mesma, quer ao nível do sector fabril, quer ao nível da administração. A qualificação dos colaboradores, pela promoção da sua formação contínua, é, portanto, um elemento chave para a sobrevivência da empresa num mercado altamente competitivo.

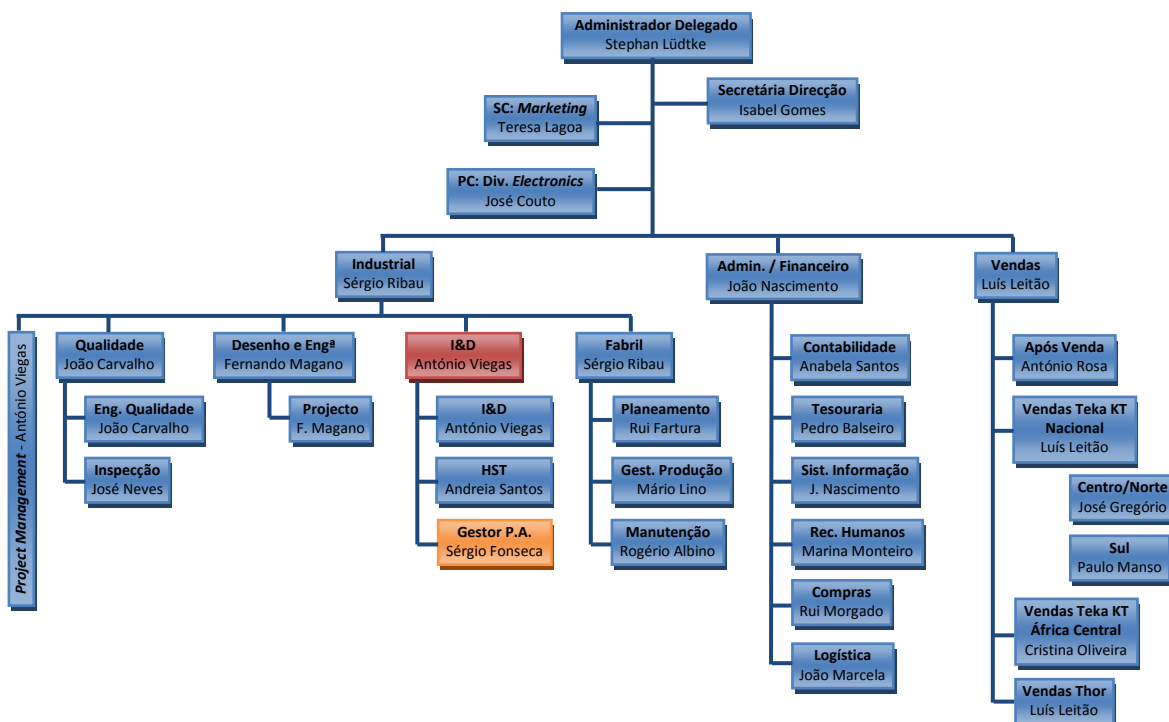
Na sua vontade de subsistir numa economia de mercado competitiva, a Teka procura também dar especial atenção à promoção da sua imagem. Satisfazer as necessidades dos seus clientes quanto à qualidade, ao *design*, à tecnologia e à segurança, é o objectivo de destaque desta empresa. Assim, para ganhar notoriedade no mercado, a Teka Portugal, S. A. tem participado regularmente em feiras e exposições ligadas às suas diferentes áreas de negócio. Esta marca esteve, pois, presente na *FIL* (Feira Internacional de Lisboa), entre 4 e 12 de Outubro de 2008, onde se destacou no espaço *InterCasa* ao apresentar 3 produtos da gama *Expression* (o forno *Combo HX 45.15*, o forno de vapor *HKX 960 S*, a respectiva gaveta *CPX 15* e a placa de indução *IRX 645*), demonstrando e corroborando a eficácia dos seus electrodomésticos, garantindo poupança de energia, rapidez na preparação dos alimentos, preservação do sabor e do valor nutritivo dos mesmos.

A Teka Portugal, S. A. ainda inaugurou, no mês de Março de 2008, o seu espaço *Showroom*, na alameda dos Oceanos, no Parque das Nações, em Lisboa, onde, ainda hoje, estão expostos alguns dos seus mais recentes produtos, de forma a responder às exigências dos seus consumidores.

Porque a marca Teka também quer estar empenhada nas actividades sociais que a circundam, a promoção da sua imagem estende-se a apoiar eventos culturais e desportivos, sobretudo nas regiões de Ílhavo e de Aveiro. Outrora, esta marca patrocinou a equipa de futebol *Real Madrid*, o que, evidentemente, lhe conferiu grande visibilidade.

Para concluir, podemos afirmar que a Teka Portugal, S. A. soube encontrar um equilíbrio perfeito entre os seus fornecedores, a produção e a distribuição dos seus produtos, de forma a garantir os melhores serviços e atrair clientes exigentes.

1.3 O Departamento de Investigação e Desenvolvimento



Organigrama adaptado da Teka Portugal, S. A., atualizado em 26 Dezembro de 2007



Departamento onde o estágio foi realizado.



Cargo ocupado pelo Dr. Sérgio Fonseca, supervisor durante o estágio curricular.

O Departamento de Investigação e Desenvolvimento (*I & D*), local onde desempenhei funções, tem como funções: a criação de novos produtos, verificando as características eléctricas e funcionais dos mesmos; a execução de testes de conformidade com as normas em vigor, em colaboração com os restantes departamentos; a certificação dos produtos e a sua correspondência aos requisitos das directivas em vigor; a elaboração da documentação técnica dos produtos, desde os manuais de instrução, às garantias e etiquetas, assegurando as especificações dos fabricantes; a selecção, a contratação e a gestão da carteira de fornecedores e clientes (*Manual de Acolhimento*: 2007).

Ao longo do estágio, pude verificar que este departamento exige uma grande polivalência dos seus colaboradores, uma vez que está ligado a diversos departamentos, como o de Desenho e Engenharia, o Fabril, o de Vendas, o de *Marketing*, o Administrativo-Financeiro e o de *Product Management*. Esta interdependência entre departamentos foi muito benéfica para mim, pois permitiu-me observar e compreender como todas as partes, em conjunto, contribuem para o funcionamento do todo que é a empresa. A flexibilidade e os conhecimentos para desempenhar as mais diversas funções

são requisitos necessários numa sociedade que exige cada vez mais dos seus trabalhadores. Com efeito, para assegurarem a sua competitividade, as empresas apostam na contratação de colaboradores versáteis e muito competentes.

2. Enquadramento teórico

2.1 Razões pessoais e relevância do estudo

O tema escolhido, “Os documentos de produto como parte integrante da Imagem de Marca”, para este relatório de estágio curricular, que se insere no Mestrado em Línguas e Relações Empresariais da Universidade de Aveiro, prende-se não apenas com as tarefas por mim desempenhadas ao longo do estágio na Teka Portugal, S. A., mas também com a concretização de um projecto – o desenvolvimento de um *layout* para os manuais dos produtos *Teka* – que me foi proposto pela empresa e que segue as directrizes do Protocolo de Estágio da Universidade de Aveiro.

Após algumas semanas de trabalho, verifiquei que existiam diferenças gráficas ao nível dos manuais dos fornos microondas de 18/20 litros, 38 litros e fornos a vapor de marca *Teka*. Troquei impressões com o Dr. Sérgio Fonseca, Gestor de Produto Acabado da Teka Portugal, S. A., sobre o assunto e este último referiu que seria, de facto, muito interessante que eu desenvolvesse normas e directrizes que permitissem uniformizar questões relacionadas com o *layout* dos manuais de instruções para os produtos de marca *Teka*. Esta proposta teria, obviamente, que ser submetida à aprovação das outras subsidiárias do Grupo *Teka*, até para poder recolher opiniões e determinar até que ponto este *layout* podia ser verdadeiramente aplicado a todas as categorias de produto da marca.

A uniformização do *layout* dos manuais de instrução torná-lo-ia aplicável a todo o Grupo *Teka* e reforçaria claramente a ideia de que se trata de uma marca corporativa. Esta proposta também me pareceu estar directamente ligada a questões relacionadas com os consumidores: tratando-se de um segmento de classe média alta a alta, esta pode ter vindo a reagir negativamente à falta de um padrão único para os diferentes manuais desta marca. Achámos também que as inovações introduzidas neste nosso projecto de *layout* viriam melhorar a interacção do consumidor com o próprio manual, uma vez que iríamos usar cores e imagens apelativas. Com efeito, é frequente que, ao adquirirmos um produto, não dediquemos tempo à leitura dos manuais de utilização correspondentes, correndo, pois, o risco de o virmos a manusear de forma imprópria. Este comportamento deve-se, certamente, ao facto de querermos alcançar de imediato o prazer que o produto nos pode proporcionar. No entanto, há que fazer uma leitura cuidadosa dos documentos de produtos para evitar todo o tipo de problemas decorrentes uma utilização inadequada. Considerámos, pois, que quer o seu aspecto visual, quer a informação neles veiculada deviam ser trabalhados de forma a cativar os compradores-leitores.

Mas a escolha do tema para o presente relatório de estágio também teve uma outra origem que se prendeu com o meu percurso académico até esta data. Oriundo de uma Licenciatura pré-Bolonha em Línguas e Literaturas Modernas, variante Francês / Inglês, via científica, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra e tendo realizado o Mestrado em Línguas e Relações Empresariais oferecido pela Universidade de Aveiro – que me permitiu, pela primeira vez, tomar contacto com algumas disciplinas de

gestão – foram determinantes na minha orientação de trabalho. No entanto, e não obstante o meu esforço, tenho plena consciência de que os alunos que frequentaram a licenciatura de Línguas e Relações Empresariais adquiriram muitos mais conhecimentos neste último domínio de conhecimento científico, por isso pretendo colmatar essa lacuna ao frequentar, futuramente, uma licenciatura ou um mestrado nessa área. Assim, o tema do presente relatório poderá vir a ser alvo de um estudo mais especializado no futuro.

2.2 O conceito “marca” e a história da marca

Antes de tratarmos da questão da marca, é fundamental definir este conceito, primeiro, para que ele nos sirva de base para o desenvolvimento de questões e reflexões futuras e, segundo, para termos um ponto de partida sólido para afirmações posteriores. O substantivo “marca” tem origem no verbo “marcar”, “acto ou efeito de marcar; sinal distintivo de um produto” (Costa & Sampaio e Melo: 1998, p. 1054).

Segundo Kotler “a marca é um nome, um termo, um sinal, um símbolo, um *design*, ou uma combinação destes elementos, que deve identificar os bens ou serviços duma empresa ou grupo de empresas e diferenciá-los dos da concorrência” (Kotler: 1997, p. 443).

Kapferer define o conceito da marca como:

A brand is not a product, it is the product's essence, its meaning, and its direction, and it defines its identity in time and space. Too often brands are examined through their component parts: the brand name, its logo, design, or packaging, advertising or sponsorship, or image or name recognition, or very recently, in terms of financial brand valuation. Real brand management, however, begins much earlier, with a strategy and a consistent, integrated vision, its central concept is brand identity, not brand image. (Kapferer: 2004, p. 5).

O termo inglês *brand*, deriva do substantivo *brandon* do francês antigo, referente a um ferro que servia para marcar o gado de forma a distingui-lo dos outros. Hoje em dia, qualquer produto ou serviço segue o mesmo processo, apesar de não ser tão rudimentar. As marcas são símbolos, presentes em cada produto, permitindo que estes se distingam de outros produtos concorrentes. Simultaneamente, estas também acrescentam valor aos produtos a que elas estão associadas. No entanto, nos seus primórdios, as marcas não possuíam uma estrutura precisa, nem a sua importância se definia como relevante para os mercados regionais.

Determinar exactamente quando surgiu a primeira marca afigura-se difícil, contudo, diversos autores defendem que este fenómeno terá surgido no momento das primeiras trocas comerciais (veja-se Lindon, Lendrevie, Lévy, Dionísio & Rodrigues: 1999). Foi na primeira metade do século XX que se deu o *boom* das marcas devido ao desenvolvimento dos mercados de massa e dos *malls*. No entanto, e na minha opinião, considero que podemos recuar um pouco mais. A Revolução Industrial foi, para muitos historiadores, economistas e cientistas, o ponto de viragem no modo de viver da população em geral. De facto, este fenómeno permitiu o alargamento dos mercados locais para esferas globais e a produção de bens de consumo em grandes escalas e

estandardizados, criando mercados cada vez mais competitivos. No seguimento deste pensamento, a globalização também funcionou/a como um factor determinante na consolidação das marcas e da importância que estas assumiram/em. Partindo do princípio que as marcas são um dos bens mais valioso de uma empresa, os especialistas de *marketing* começaram por lhes dar cada vez mais importância, assumindo que estas criavam valor económico, psicológico e comercial e eram uma fonte de criação de capital para as empresas (Côrte-Real: 2009, p. 5). A necessidade de as estudar torna-se ainda mais evidente quando uma marca ganha dimensões internacionais, como é o caso da marca *Teka*.

2.3 As funções da marca

As marcas existem porque, inevitavelmente, **acrescentam valor** para o consumidor, para o produto e para a empresa (veja-se Lindon, Lendrevie, Lévy, Dionísio & Rodrigues: 1999). Assim, funcionam como um contrato que oferece garantias ao consumidor, diminuindo os riscos na aquisição de um produto. Quer isto dizer que elas certificam os produtos e as empresas, transportando para os mesmos uma série de conceitos e ideias. Tomemos, por exemplo, a marca *Globetrotters* que carrega com ela associações a espectáculos, nomes dos melhores jogadores do mundo, entretenimento e alta competição. Em suma, o espectador que vai assistir a um jogo de basquetebol da *Globetrotters*, tomará por garantida uma exibição fora do comum, quase mágica. A título ainda de exemplo, o mesmo acontece com a marca *Champions' League*. Mas as marcas também são uma mais-valia para as empresas, constituindo-se, por vezes, como o activo mais importante das mesmas. Com efeito, uma marca pode atingir valores económicos de retorno, quer através da possibilidade de encarecer os produtos que ela rotula, quer através do licenciamento ou da venda da mesma. Uma marca forte e com presença enraizada na mente dos consumidores e no mercado onde se insere pode valorizar um produto em detrimento de outro concorrente, com características técnicas iguais ou semelhantes. Este facto é amplamente manifesto no caso dos encastráveis *Teka*, que têm como segmento de mercado uma população de rendimentos superiores, quando comparada com a de outras marcas existentes no mercado.

Ainda ao nível da empresa, e a par do seu **valor comercial**, as marcas também possuem um **valor corporativo** que ajuda à identificação de um colaborador com uma dada empresa, permitindo, assim, que se desenvolva um sentimento de pertença em relação à mesma (veja-se a este respeito Hatch & Schultz: 2001). Para além deste facto, uma marca forte atrai os melhores aspirantes a colaboradores para a empresa, o que poderá vir a traduzir-se em vantagem competitiva ao nível dos seus recursos humanos, aumentando a probabilidade de desenvolvimento e sucesso económico.

Esta característica remete-nos para uma outra: a marca e as suas associações também servem para **identificar** um produto ou serviço. O grau de identificação varia consoante o sector do mercado em que a marca actua. No sector do vestuário, devido à elevada concorrência que nele se verifica, a identificação gráfica (marca) presente nos diversos produtos permite que estes sejam claramente identificados e ajuda, muitas vezes, a influenciar o consumidor no acto da compra, quer seja pelo estatuto que este

último lhe confere, quer seja pelo sentimento de pertença a um determinado grupo social ou quer seja, ainda, e simplesmente, para valorização do seu ego pessoal. Mas deixemos, por ora, o comportamento do consumidor, uma vez que esta será uma questão que iremos abordar mais tarde.

Se as marcas identificam um produto ou um serviço, elas também o **diferenciam** necessariamente de produtos ou serviços “directamente” concorrentes ou substitutos, e isto precisamente porque cada uma delas está impregnada de ideias, valores e associações, veiculando, assim, toda uma história que a define e caracteriza.

2.4 A identidade da marca

Segundo os autores Lindon, Lendrevie, Lévy, Dionísio e Rodrigues (1999), a identidade da marca resulta dos aspectos físicos, do carácter e dos valores da mesma, ou seja, do modo como a marca é identificada pelos receptores. A imagem e a notoriedade de uma marca são formadas por um conjunto de associações que se estabelecem na mente do receptor. Estes mesmos autores defendem, portanto, que as marcas possuem uma identidade física e uma personalidade, estritamente ligadas à sua história e aos valores que lhes são subjacentes.

Procedendo à análise detalhada das marcas, apresentaremos, primeiro, as características e os elementos pertencentes à sua identidade física e, em seguida, os elementos integrantes da sua identidade psicológica.

2.4.1 A identidade física e psicológica da marca

A marca é composta por **características físicas** que permitem a sua identificação por parte dos receptores. Entre elas devemos mencionar **os signos, as formas, as cores, e os sons**, em alguns casos. Assim, o nome é o elemento primordial e identificador da marca, este podendo assumir as seguintes tipologias: ser um **nome patronímico**, quando o nome da marca corresponde ao nome do seu fundador (*Ford, Amorim, ...*); ser um **nome evocativo**, quando o nome da marca sugere a categoria do produto que identifica (*Microsoft*); ser um **nome sigla**, quando este resulta de uma transformação do nome de uma empresa em sigla (*UBS, BPI, BCP; CGD, ...*); ser um **somatório de nomes**, quando se trata da unificação dos nomes de duas ou mais empresas que se fundiram – querendo descartar qualquer possibilidade de perda de consumidores, pelo facto de estes não se identificarem com a nova denominação da empresa em fusão, as empresas envolvidas continuam a guardar parte do nome que as identificava; ser uma **marca de família**, quando esta é construída com um prefixo ou um sufixo proveniente da marca institucional (*Nescafé da Nestlé*); e, por fim, ser uma **marca fantasia**, que pode, ou não, possuir um significado prévio.

No que diz, ainda, respeito ao **nome da marca**, os autores do livro *Mercator XXI* defendem que as seguintes características são fundamentais para a construção da mesma: o nome deve ser **curto** (não deve ter mais de três sílabas) e de **memorização**

fácil; devem **evitar-se conotações indesejáveis** de modo a não despertar um sentimento de repulsa junto dos eventuais consumidores; deve ser **internacional**, isto é, poder ser facilmente reconhecido e pronunciado noutros países; deve estar **disponível** e ser **defensável juridicamente**, de forma a garantir que este não possa vir a ser usado para a construção de outros nomes de marcas; e, por fim, **não** ser **restritivo**, para não dificultar ou impedir a extensão da marca para outros produtos.

Mas nem sempre é possível, ou mesmo fácil, ter em conta todas estas características no processo de construção do nome da marca. No entanto, elas conferem alguma estabilidade e garantem uma certa segurança na projecção da marca no seu mercado de actuação.

Ora, a caracterização da identidade física da marca ficaria incompleta sem a referência aos seus componentes constitutivos e distintivos, nomeadamente o **logótipo** e o símbolo. O logótipo tem a particularidade de ser uma transformação gráfica de um nome, tendo por isso, obrigatoriamente, de possuir letras no seu desenho. Este pode evoluir, de forma a se manter actual, no entanto, as transformações não podem nem devem afectar a percepção dos consumidores.

O **símbolo**, por sua vez, é um sinal gráfico e pretende identificar uma ideia, um nome, um produto ou serviço, podendo, ou não, estar associado ao logótipo. Tomemos como exemplo o símbolo da *adidas*: as três barras alinhadas verticalmente e inclinadas têm como função identificar a marca, procurando despertar emoções, recordações e valores na mente dos consumidores.

O **jingle**, provavelmente mais conhecido como refrão publicitário, ao contrário do logótipo e do símbolo, pode ser efémero. A sua função visa a identificação fácil da marca e, simultaneamente, a transmissão de valores e informações que lhe estão associadas num dado espaço temporal. Neste âmbito, podemos dar o exemplo do *BES*, cuja campanha publicitária teve grande sucesso junto dos consumidores. O jingle “O *BES* é que sabe!”, além de identificar de imediato a marca em questão, transmite confiança e segurança junto dos consumidores. O público, em geral, reconhece ou memoriza frequentemente um *jingle* sem, por isso, lhe associar marca alguma, devido, sobretudo, à musicalidade ou ao impacto do significado, que ele veicula.

Algumas marcas recorrem a **símbolos** para facilitar o seu reconhecimento. Geralmente podem ser representados por personagens, como no caso dos rostos públicos que aparecem na publicidade aos bancos, ou por animais e animações, como no caso dos cereais. Estes podem ser parte integrante do logo, ou não. A *Jaguar* optou por fundir o símbolo do jaguar com o próprio logo, no entanto, podemos verificar que, no caso do *BES*, o símbolo actual remete para a figura do Cristiano Ronaldo, naturalmente ausente do logótipo da entidade bancária.

São inúmeras as marcas que possuem uma **assinatura**. Os autores do livro *Mercator XXI* (Lindon, Lendrevie, Lévy, Dionísio & Rodrigues: 1999) defendem que este fenómeno acontece predominantemente com marcas institucionais, em detrimento das marcas de produto. Tomemos de novo como exemplo a marca *adidas*, cuja assinatura é *Impossible is Nothing*. Porque muitas vezes não se verifica tal facto, as assinaturas

deveriam caracterizar as marcas que acompanham, construir significado e dar-lhes força, veiculando os valores predominantes que lhe estão associados.

Por fim, não podemos deixar de referir os **códigos gráficos** das marcas, elementos presentes em todas as representações formais da empresa, quer a nível interno, quer a nível externo (ex.: cartas, embalagens, produto e publicidade). Os códigos gráficos devem contribuir para a identificação das marcas que representam.

Uma vez caracterizada a identidade física da marca, temos, agora, de apresentar os elementos que contribuem para a **construção psicológica** da mesma. É certo que muitos pensam que uma marca é, única e exclusivamente, construída com elementos físicos, mas, e apesar de estes serem caracteristicamente importantes e de terem de ser tidos em conta, a verdade é que o consumidor, ou o possível consumidor, não irá adquirir um determinado produto pelas suas características físicas, sobretudo se este for de elevado custo. Na minha opinião, o posicionamento das marcas e o seu sucesso resultam essencialmente dos valores que a marca veicula, ou seja da sua personalidade. Este factor parece-me condicionar mais o consumidor do que as próprias características físicas. No entanto, reforço que a combinação e o equilíbrio destes dois elementos são fundamentais para uma marca ter sucesso no mercado onde actua.

Para a construção da personalidade da marca, todo um trabalho tem de ser feito, tanto ao nível dos produtos ou dos serviços, como ao nível da comunicação dos mesmos, da relação com os distribuidores e consumidores (veja-se Lindon, Lendrevie, Lévy, Dionísio & Rodrigues: 1999). À imagem do que acontece com os seres humanos, os traços psicológicos associados a uma marca constituem a sua personalidade. “Tecnologia”, “modernidade”, “simplicidade” são, por exemplo, alguns dos traços salientes da marca *Teka*. Para referir mais alguns exemplos, podemos mencionar as marcas *adidas*, esta encontrando-se associada aos substantivos “performance”, “conforto” e “desporto”, e a marca *Galp*, cujas associações se prendem sobretudo com as energias renováveis e com a luta pelo meio-ambiente.

Segundo os autores supramencionados, uma marca deve permanecer constante e simples, de modo a não alterar a percepção da sua imagem junto dos consumidores e distribuidores, garantindo, assim, a estabilidade necessária para a sua consolidação no mercado onde actua.

2.5 A imagem da marca

Como já foi anteriormente referido, qualquer marca implica um conjunto de associações, percepções, valores, ideias e representações mentais concebidas por um determinado receptor. A imagem de uma marca assume-se, portanto, como um conjunto de associações e representações complexas, simplificadas pelo receptor. Essas associações mentais assentam, segundo os autores do livro *Mercator XXI* (Lindon, Lendrevie, Lévy, Dionísio & Rodrigues: 1999) em quatro pilares fundamentais, nomeadamente: a imagem como conjunto de representações mentais; a singularidade e a subjectividade da imagem; a estabilidade da imagem e a simplificação; e a selecção da imagem. De modo a percebermos melhor os processos de construção de uma imagem,

iremos recorrer a um exemplo prático: um potencial consumidor irá construir a sua percepção da marca *Teka* segundo os seguintes critérios: o domínio de actividade da marca (os encastráveis, a electrónica, os contentores industriais e os equipamentos para casas de banho), a sua origem (o grupo alemão) e a sua acessibilidade (o preço elevado). Estas serão as características primárias que se manifestarão na mente do receptor. Tendo em conta os resultados obtidos após o processamento da informação descrita anteriormente, o potencial consumidor irá produzir juízos de valor sobre a marca. Assim, e sempre no que à marca *Teka* diz respeito, alguns consumidores, entendendo que o produto é excessivamente caro, recorrerão a marcas substitutas; outros, no entanto, considerarão que esta marca apresenta produtos com características inovadoras e qualidade, assumindo, pois, que o preço de comercialização é justo.

A análise da imagem da marca resulta, então, de um conjunto de informações que têm de ser processadas da seguinte forma: primeiro, é necessário definir o objecto de estudo, saber reconhecer se estamos interessados em analisar a imagem de um produto ou a imagem de uma marca, esta última envolvendo uma vasta gama de produtos; segundo, é fundamental caracterizar o próprio estudo, este último podendo ser realizado regularmente ou apenas pontualmente. Contudo, sou de opinião que um estudo pontual da imagem de marca apresenta resultados pouco fidedignos, uma vez que está circunscrito a um espaço de tempo muito limitado. A título de exemplo de estudos sobre a imagem da marca, podemos referir os balanços das marcas que são realizados aproximadamente de três em três anos e examinam um conjunto de traços da imagem da marca junto de receptores internos e externos à empresa. A metodologia do estudo deve permanecer a mesma ao longo dos anos, de modo a permitir uma interpretação dos resultados fidedigna (leia-se Lindon, Lendrevie, Lévy, Dionísio & Rodrigues: 1999).

Os gestores de marcas também podem recorrer a estudos direccionados para medir o grau de memorização dos consumidores. Note-se que o *BES*, após a renovação da sua imagem através da modernização do seu logótipo e da adopção de uma cor verde mais viva, investiu grandes quantias monetárias nas campanhas publicitárias mais recentes. Estas remodelações podem, também, servir de pretexto para se proceder a um estudo da imagem da marca, de modo a determinar se esta está em evolução e tem maior representação na mente dos consumidores.

Para concluir, os estudos aqui referidos podem ser aplicados: ao público em geral, constituído quer por consumidores da marca em análise, quer por potenciais consumidores; aos distribuidores, uma vez que eles se assumem como *stakeholders* importantes da empresa “produtora”; aos mercados financeiros, de modo a determinar-se a cotação da marca junto de um público especializado; aos líderes de opinião pública e, como já foi referido, aos colaboradores da própria empresa.

2.6 A marca corporativa

A marca corporativa está estritamente relacionada e dependente da cultura organizacional da empresa que a representa. Deste modo, revela-se ser importante

definir o que se entende por cultura organizacional, antes de definirmos o conceito de marca corporativa.

A cultura organizacional define-se por constituir o modo como a empresa funciona internamente. Segundo Schein (Apud, Teixeira L., *Cultura Organizacional e Projecto de Mudança em Escolas Públicas*: 2002), são vários os elementos que, por serem inerentes a uma cultura organizacional, ajudam a identificá-la e a defini-la, e são eles: os comportamentos regularmente observáveis na interacção dentro da organização, como a linguagem, as condutas e os comportamentos dos colaboradores, os hábitos de vestimenta, etc.; as normas e os valores vigentes num grupo de trabalho, como a qualidade do produto e a liderança dos preços praticados no mercado; a filosofia que rege as políticas adoptadas no seio da organização; as regras de relacionamento entre os vários membros trabalhadores e as regras de relacionamento dos mesmos com *outsiders*.

Segundo Teixeira L., a cultura organizacional pode ser definida como:

um modelo de concepções básicas – inventadas, descobertas ou desenvolvidas por um determinado grupo, ao aprender a lidar com os seus problemas de adaptação externa e integração interna – que funcionem bem o suficiente para serem consideradas válidas e por isso, ensinadas aos novos membros, como a maneira correcta de perceber e sentir em relação a esses problemas (Teixeira: 2002, p. 25).

A conclusão que retiramos destas definições remete para o facto de uma cultura, organizacional ou não, ser pautada por um conjunto de regras partilhadas e “grupalmente” aceites, que permitem que se resolvam alguns problemas, conhecidos por se repetirem incessantemente, descrevendo, para o efeito, os processos a seguir.

Entenda-se por *corporate branding*, ou processo da marca corporativa, o facto de uma empresa passar de uma abordagem ao marketing tradicionalista – que alega que cada produto possui ou deveria possuir uma identidade única –, para a adopção de uma nova política que promove os diversos produtos de uma empresa sob uma única imagem. Essa imagem unifica os produtos que uma empresa disponibiliza. Mesmo que estes não pertençam à mesma área ou categoria, eles partilham uma ideia-chave unificada que a empresa tenta divulgar. Corroborando este facto e tendo como objecto de referência a empresa, a Teka Portugal, S. A., onde foi realizado o meu estágio, devo referir que, apesar dos encastráveis serem considerados os produtos de maior relevância e a fonte de maior notoriedade para o grupo *Teka*, esta entidade também desenvolve produtos relacionados com as telecomunicações e os contentores industriais, que são comercializados sob a mesma marca. De facto, são duas tipologias de produtos completamente diferentes, mas que partilham, necessariamente, uma ideia, um conceito e valores comuns aos da marca que carregam. Assim, tendo em conta a missão da Teka Portugal, S. A. e tendo presente o segmento de mercado para o qual são dirigidos os produtos de marca *Teka*, podemos afirmar que existe um esforço para satisfazer todas as partes interessadas da empresa, investindo na qualidade e fiabilidade de todos os segmentos de produtos.

2.6.1 As vantagens da marca corporativa

Mary Jo Hatch e Majken Schultz (2001) sustentam que o uso de marcas corporativas permite reduzir eficazmente os custos de uma empresa, uma vez que torna possível a exploração de economias de escala em publicidade e marketing. Este fenómeno é deveras interessante, já que as economias actuais se inserem num ambiente em que os ciclos de vida dos produtos são extraordinariamente curtos, fruto dos mercados concorrenciais e das tecnologias hoje existentes. Assim, ao aproveitar a projecção de uma marca num dado mercado, a comercialização de novos produtos da mesma marca exige um orçamento mais reduzido.

Esta vantagem conduz a uma outra muito relevante: a adopção de uma imagem corporativa permite ao consumidor estabelecer previsões fidedignas sobre produtos comercializados com a mesma marca, pertencentes à mesma gama ou a uma gama radicalmente diferente. A comercialização de produtos com o logótipo *Teka*, independentemente de serem encastráveis, contentores industriais ou do ramo das telecomunicações, leva automaticamente o consumidor a reconhecer qualidade, sofisticação e confiança em qualquer um dos três. Tal facto se deve à transferência de ideias e valores que se encontram associados aos produtos de maior exposição e realce para outros menos conhecidos, mas que partilham as mesmas características. Seguindo esta lógica, se existirem complicações com um produto específico, que sejam passíveis de denegrir a imagem corporativa da marca, os responsáveis usarão as associações positivas impregnadas na mente dos consumidores como um mecanismo de defesa da mesma.

Uma outra vantagem deve ser claramente destacada quando se adopta uma marca corporativa: a extinção das barreiras geográficas. O exemplo mais característico será, certamente, o da *Coca-Cola*. O seu logótipo é reconhecido em todo o globo, apesar das associações à marca poderem variar de cultura para cultura. Assim, todos nós partilhamos, automaticamente, de algo comum ao produto ou à marca.

Apesar da *Teka* ser uma marca corporativa consolidada no mercado, não podemos deixar de referir que esta decisão e este processo são complexos e necessitam de cuidados e estudos bem fundamentados, exigindo esforços acrescidos por parte das empresas que optam por esta via, assumindo novo posicionamento no mercado. Segundo Hatch e Schultz (2001), muitas empresas não canalizam o esforço necessário para que se cumpra esta transição. Muitas delas não desenvolvem estudos, não se preparam adequadamente, menosprezando o alinhamento necessário entre três elementos interdependentes, internos e externos à empresa: a visão, a cultura e a imagem institucional.

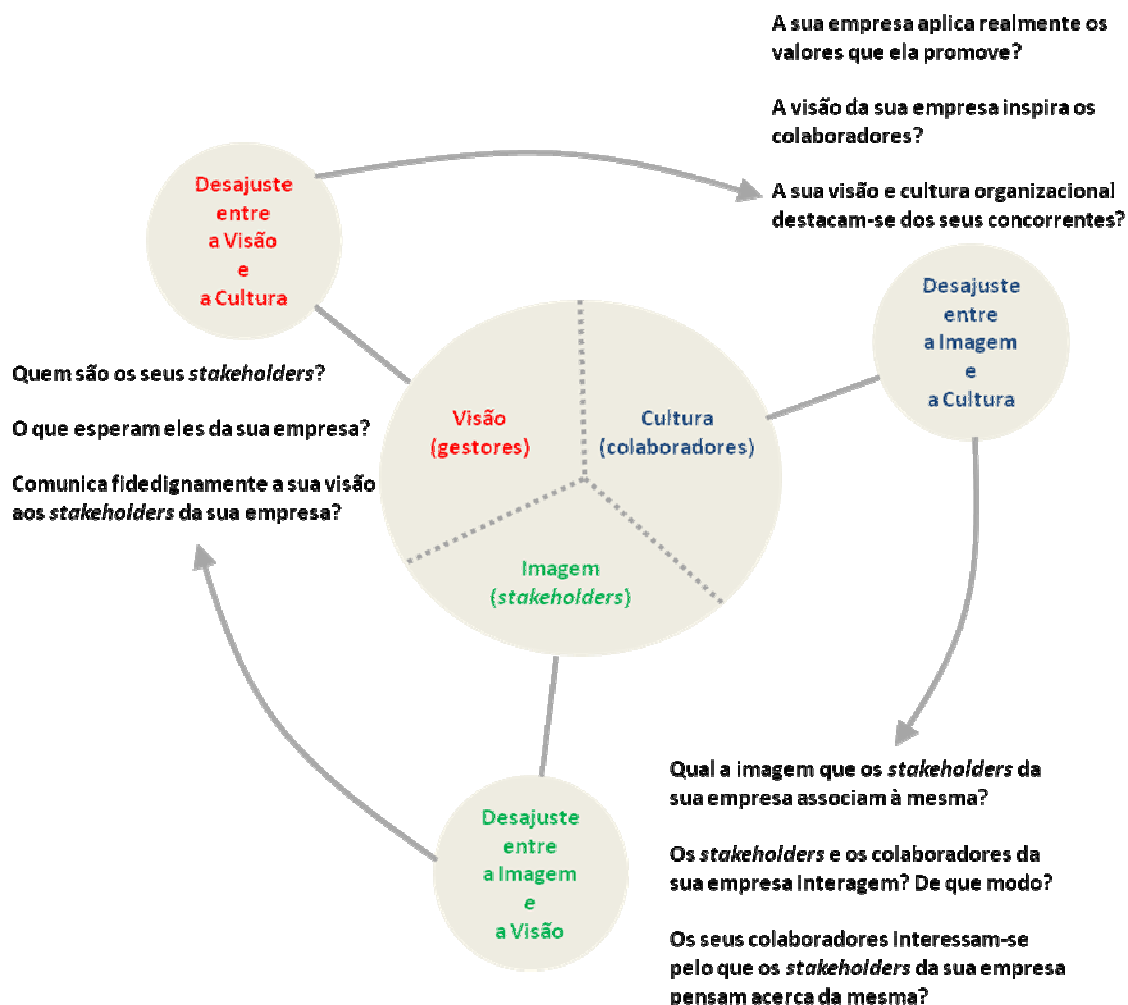
Apesar de, ainda hoje, muitas organizações, sobretudo as de natureza familiar, não possuírem uma visão clara, definida e documentada sobre a questão, não podemos deixar de referir que a **visão de uma organização** é vital para o bom funcionamento de uma empresa e até, talvez, para a sua sobrevivência, pois ela tanto traduz a razão pela qual uma dada empresa existe, como aquilo a que ela aspira ao referir os objectivos a atingir. A visão deve ser lida e compreendida por todos os colaboradores de uma empresa, de modo a assegurar uma colaboração e um esforço comum, indo sempre no mesmo sentido. Este facto também nos remete para um outro conceito: o da **imagem**

organizacional. Este conceito refere-se ao modo como a organização é percebida pelos seus colaboradores, fornecedores, clientes, *stakeholders*, os media e receptores em geral.

Os dois conceitos supramencionados fazem parte integrante de uma **cultura organizacional ou institucional**. Cada organização tem, à imagem dos grupos sociais, a sua própria cultura. Esta diz respeito aos valores, às atitudes, aos comportamentos e às políticas internas à instituição e partilhadas pelos seus colaboradores, permitindo a diferenciação entre uma e outras organizações.

Existe, portanto, uma interdependência muito forte entre a imagem, a visão e a cultura organizacional, sendo que, no momento crucial de escolha por uma marca corporativa como novo posicionamento de uma organização, menosprezar um destes elementos conduziria, seguramente, ao fracasso da mesma (Hatch & Schultz: 2001).

Estes autores desenvolveram uma ferramenta, extremamente completa, para auxiliar os gestores durante esse complexo processo: o **Corporate Brand Tool Kit** possui um conjunto de questões essenciais a ter em conta no alinhamento da visão, na imagem e na cultura organizacional. A identificação de um desajuste entre estes três elementos ou “estrelas”, como referem Hatch e Schultz (2001), autores do artigo “Are the Strategic Stars Aligned for Your Corporate Brand?”, poderá prevenir danos maiores na construção e percepção da imagem da marca organizacional.



Corporate Brand Tool Kit, traduzido e adaptado para português

Existem **três tipos de anomalias** no processo de estruturação de uma imagem corporativa, detectáveis com recurso a esta ferramenta: a primeira prende-se com um possível **desalinhamento entre a visão da organização e a sua cultura interna**; a segunda refere-se a um **desajuste entre a imagem da instituição e a sua cultura**; e, a última, alude a **inadequações na relação entre a imagem e visão organizacional**.

2.6.2 Desalinhamento entre a visão da organização e a sua cultura interna

Como já aqui foi referido, a visão de uma empresa afecta, inevitavelmente, os colaboradores que nela actuam. Os valores e ideias dos mesmos podem não ir ao encontro do estabelecido para a visão da empresa, tendo repercussões imediatas no seu rendimento, no seu relacionamento interpessoal no local de trabalho, na sua motivação e na sua satisfação pessoal. Simples hábitos quotidianos de uma empresa, como, por exemplo, “picar o ponto” pode constituir uma barreira na colaboração dos seus actores,

que poderão considerar este “costume” demasiado controlador. Assim, Hatch e Schultz (2001) colocam três questões a serem tidas em conta neste campo:

- A instituição aplica os valores que ela promove?
- A sua visão inspira os seus colaboradores?
- A visão e a cultura organizacional destacam-se dos concorrentes?

2.6.3 Desalinhamento entre a imagem e a cultura organizacional

À semelhança das questões desenvolvidas, com o objectivo de identificar desajustes no alinhamento entre a visão e a cultura organizacional de uma empresa, no processo de construção de uma imagem corporativa forte, Hatch e Schultz (2001) elaboraram mais um conjunto de questões, a ter de ser tomadas em conta no alinhamento da imagem e da cultura organizacional e que são:

- Qual a imagem que os *stakeholders* da sua empresa associam à mesma?
- Os *stakeholders* e os colaboradores da sua empresa interagem? De que modo?
- Os seus colaboradores interessam-se pelo que os *stakeholders* da sua empresa pensam acerca da mesma?

A imagem percebida da empresa torna-se um campo de análise constante para aquela. Devemos ter presente que uma empresa sem os seus colaboradores, os seus fornecedores, os seus *stakeholders*, os actuais e os possíveis consumidores não poderia existir. Deste modo, os gestores devem estar atentos à imagem transmitida aos *stakeholders* da empresa, ao nível de interacção entre os colaboradores e verificar se estes se interessam por conhecer as soluções e ideias que eles veiculam.

Chernatony e Harris (2001) consideram que os colaboradores de uma empresa são a representação da mesma na sociedade, isto é são eles que têm primazia sobre o contacto com os consumidores / clientes. Assim, os mesmos autores defendem que estes devem ser os embaixadores da marca que eles representam, uma vez que podem vir a ter um impacto significativo nas percepções dos clientes relativamente à marca. Como seres activos na construção da marca corporativa, estes devem empenhar-se num esforço comum, partilhando valores e ideias que sustentem e fortifiquem a cultura organizacional. A Teka Portugal, S. A. desenvolveu o *Manual de Regras Internas Para o Atendimento de Excelência Teka* (2006), onde figuram detalhadamente regras normativas relativas ao comportamento considerado adequado nas relações dentro e fora da empresa, tais como a qualidade e a atitude no atendimento, quer via *e-mail*, quer por contacto telefónico, quer, ainda, presencialmente.

2.6.4 Desalinhamento entre a imagem e a visão organizacional

A imagem e a visão de uma empresa encontram-se estritamente ligadas, primeiro porque a elaboração da visão da empresa irá depender da recolha efectuada e das intenções dos *stakeholders* para a organização e, segundo, porque a visão de uma empresa define os objectivos a atingir pela mesma, modificando e fortalecendo a imagem percebida pelo receptor. A comunicação entre os *stakeholders* e a empresa tem, aqui, um papel fundamental, dado que, na ausência daquela, o fracasso estaria garantido. É também importante referir que esta preocupação em dialogar e respeitar os objectivos dos *stakeholders* de uma empresa não é apenas pontual, não acontece apenas durante o processo de construção de uma imagem corporativa. Os gestores devem reunir frequentemente com estes últimos, de modo a definir medidas estratégicas benéficas, tanto para a empresa, como para todos aqueles que contribuem para o seu funcionamento.

Assim, uma resposta positiva e estruturada às seguintes questões contribuiria para o alinhamento entre a imagem e a visão organizacional de uma empresa, reduzindo, de facto, conflitos graves entre os intervenientes da mesma:

- Quem são os seus *stakeholders*?
- O que esperam eles da sua empresa?
- Comunica fidedignamente a sua visão aos *stakeholders* da sua empresa?

Apesar de se constituir como uma ferramenta muito útil aos gestores de empresas, o *Corporate Brand Tool Kit*, não pode ser visto como a única ferramenta disponível no processo de adopção de uma marca corporativa. Outros estudos devem ser realizados, tais como medir o grau de satisfação e de memorização da marca junto dos consumidores, avaliar e identificar o grau de satisfação dos colaboradores e dos *stakeholders* da empresa e recolher dados através de questionários qualitativos junto destes últimos, de modo a melhorar a cultura organizacional em vigor.

2.7 Casos em que o uso da marca corporativa não é o apropriado

Embora existam claras vantagens na adopção de uma marca corporativa, casos há em que esta opção não é a mais indicada. Segundo Hatch e Schultz (2001), uma empresa incubadora de produtos, que posteriormente são vendidos com marcas de sucesso, não deve optar por desenvolver uma marca corporativa. Esta ideia é perfeitamente compreensível, uma vez que os potenciais consumidores podem inferir custos adicionais de dissociação do produto à marca da empresa que o criou, isto é existe uma tendência para que estes considerem que o preço aplicável à venda deva ser encarecido, devido a custos acrescidos não resultantes do processo de produção do produto em questão.

Nos processos de internacionalização, alguns grupos empresariais adquirem empresas noutros países. Os bancos recorrem frequentemente a este método. No

entanto, e apesar da gestão da empresa adquirida ser outra, as denominações dos bancos permanecem intactas, de modo a manter um certo grau de confiança com os seus clientes habituais. O *Nordic Baltic Holding*, por exemplo, o maior banco escandinavo, adquiriu entidades bancárias na Suécia, Finlândia, Dinamarca e Noruega, no entanto, os gestores conservaram as designações locais destas instituições (*Merita Nordbanken*, *Unibank* e *Christiania Bank*), precisamente para não despoletar desconfiança junto dos seus clientes. A fidelização de clientes deve ser assumida como um pilar, cada vez mais importante para a sobrevivência das empresas, desempenhando, um papel mais importante do que o da angariação de novos clientes.

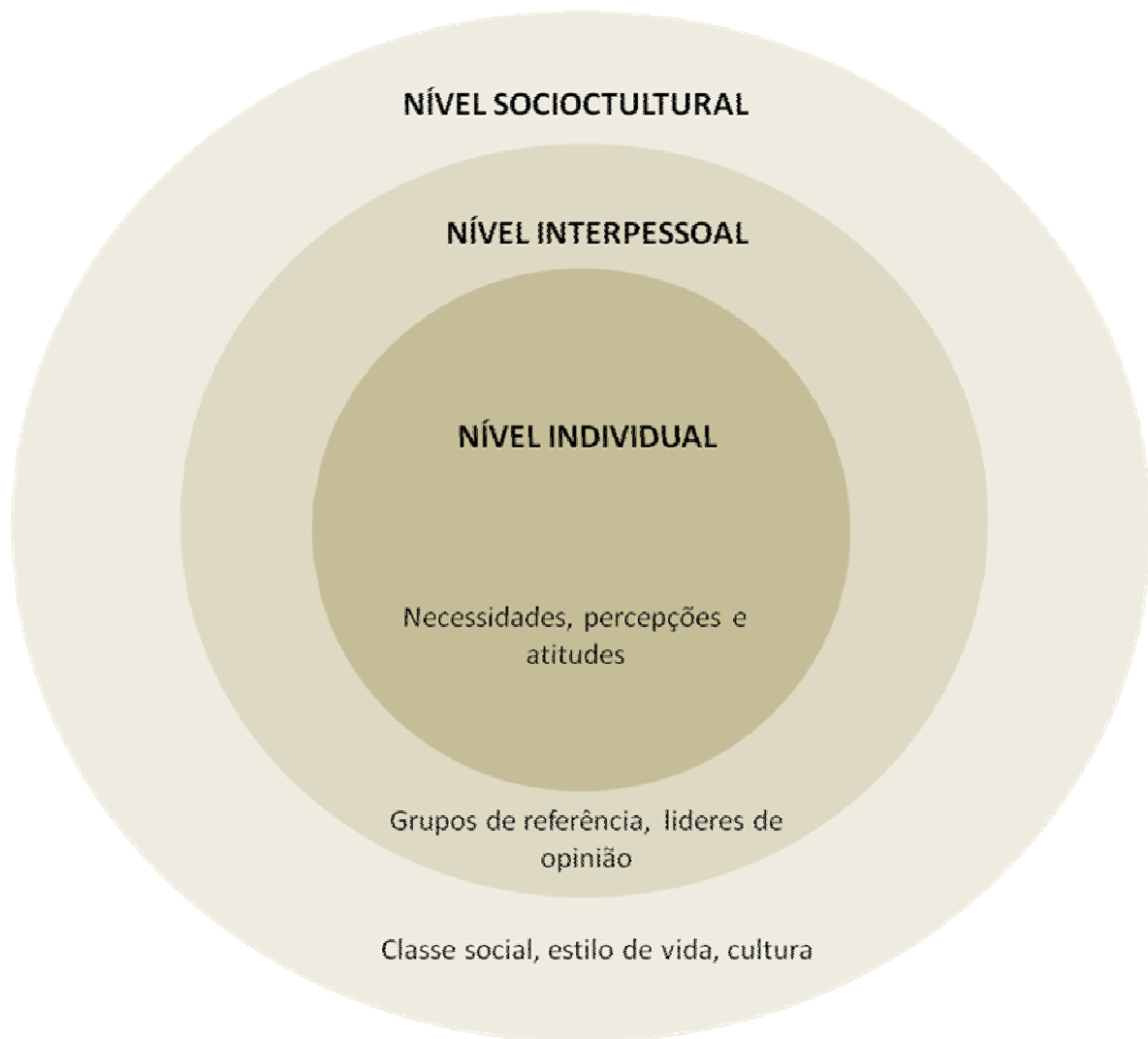
Por fim, empresas envolvidas em operações de grande risco devem, elas também, evitar construir uma marca corporativa para a comercialização dos seus produtos, uma vez que associações negativas a um deles podem manchar a reputação da marca corporativa em questão e resultar na quebra das vendas de toda a gama de produtos comercializados.

2.8 O comportamento do consumidor

Ao elaborar a proposta de um novo *layout* para os produtos *Teka*, não podia deixar de ter presente o comportamento do consumidor. Este projecto visa o aperfeiçoamento gráfico do *layout* dos manuais de utilização dos produtos *Teka*, de modo a incentivar a leitura por parte dos consumidores. À imagem do que acontece no trabalho realizado no desenvolvimento e comercialização de produtos, também os manuais de instrução devem suscitar interesse junto dos consumidores, de modo a que sejam verdadeiramente lidos e para que se possa evitar problemas inerentes a uma utilização incorrecta dos produtos adquiridos. Prever e perceber as necessidades do público-alvo de uma empresa é primordial para que ela sobreviva no mercado, antecipando-se, assim, aos seus concorrentes e fidelizando os seus clientes:

A satisfação do consumidor exige o desenho de uma oferta que vá ao encontro das necessidades e expectativas dos consumidores. [...] o mesmo não acontece quando estamos perante um mercado concorrencial com consumidores cada vez mais e melhor informados e exigentes. Hoje, mais do que nunca, a orientação para o consumidor exige, por parte das empresas, a necessidade de corresponder ou até mesmo exceder as suas expectativas. (Farhangmehr, M., Apud, *Mercator XXI*: 1999, p. 90).

O comportamento do consumidor é influenciado por três variáveis fundamentais: **as explicativas individuais, as explicativas sociológicas e psicossociológicas e as explicativas psicológicas** (veja-se, a este respeito, Lindon, Lendrevie, Lévy, Dionísio & Rodrigues: 1999). Bernard Dubois (1999), autor do livro *Compreender o Consumidor*, propõe uma terminologia diferente para explicar o comportamento de compra, mas que, no fundo, se refere à mesma realidade:



Modelo proposto por Bernard Dubois para explicar o comportamento de compra, modificado e adaptado por João Vítor Amado Ferreira.

O mesmo autor revela que o primeiro passo para explicar o comportamento de compra seguiu o modelo dos economistas, isto é o da base da teoria económica da procura. Este modelo defende que a escolha e a preferência pertencem à variável explicativa do comportamento de compra e parte de três hipóteses fundamentais:

1. O consumidor estabelece preferências por todos os produtos ou combinações de produtos passíveis de satisfazer as suas necessidades.
2. A ordem de preferência pelos produtos deve de ser transitiva.
3. O consumidor prefere sempre mais a menos, optando sempre, por exemplo, por duas embalagens de detergentes em vez de uma, de modo a maximizar a utilidade do produto.

Segundo Dubois (1999), este modelo não toma em consideração outras duas variáveis fundamentais: os preços dos produtos e os rendimentos disponíveis para a sua aquisição. Outras lacunas podem, ainda, ser apontadas a este modelo económico, como, por exemplo: apesar de conhecermos uma vasta gama de produtos, é humanamente impossível conhecê-los todos, assim, a hipótese levantada de conhecermos as nossas necessidades e os produtos para as podermos satisfazer está errada. O princípio da transitividade também pode ser contestado, uma vez que, caso o número de produtos a escolher seja elevado, o consumidor sente dificuldade em tê-los mentalmente todos presentes no momento da escolha e em estabelecer uma ordem de preferência lógica. Bernard Dubois também concorda que a terceira variável pode ser posta em causa, uma vez que “em numerosas situações, o consumidor não procura otimizar o seu comportamento, mas contenta-se em atingir um nível ‘satisfatório’ do objecto considerado quanto às características essenciais” (1999: p. 30). Nesse caso, a disponibilidade económica do consumidor condiciona a aquisição dos produtos. No entanto, quando se trata de produtos de qualidade superior, a tendência pende para a aquisição de uma quantidade menor, em detrimento de uma qualidade superior. Este modelo explicativo peca por não reconhecer a influência do meio social do consumidor, enfatizando sobretudo a sua singularidade.

Um outro modelo explicativo, o método de Lancaster, defende que a satisfação do cliente não deriva do produto em si, mas sim dos seus atributos, introduzindo claramente a questão da fidelidade à marca. No entanto, também este modelo apresenta algumas lacunas, senão vejamos: o consumidor não conhece os atributos todos dos produtos, o princípio da satisfação máxima torna, pois, a impor-se, a fidelização à marca continua a ser considerada uma verdade inabalável.

As **variáveis explicativas individuais** são pautadas pelas motivações, necessidades e atitudes do consumidor. As percepções de marcas ou produtos implicam necessariamente uma escolha por parte do consumidor, que direccionará a sua opção segundo as suas necessidades. Estas últimas podem ser de natureza fisiológica, decorrentes de necessidades básicas, tais como beber, comer ou dormir. Devemos também ter em conta a necessidade de segurança tanto física, como psicológica e emocional, que se encontra patente em determinados produtos e serviços: no cinto de segurança, em medicina, na habitação. O Homem estando inserido num meio social, daí, inevitavelmente, emergem necessidades de pertença e de inserção social. A escolha de um determinado serviço ou bem é condicionada pelo desejo do consumidor de fazer parte integrante de um determinado grupo. Este facto está bem patente no comportamento das crianças, quando elas começam a frequentar a escola: o convívio e a necessidade de pertença a um determinado grupo levam-nas a escolher e a exigir produtos para poderem atingir esse fim. O mesmo acontece com os adultos que aspiram a pertencer a determinados estratos sociais: as suas necessidades podem revelar-se na escolha, por exemplo, do vestuário e do automóvel. Este facto conduz-nos, porém, a uma outra necessidade importante: a de realização e auto-estima. Estes comportamentos do Homem revelam, em última análise, a necessidade que ele tem de se realizar pessoalmente. As necessidades não satisfeitas orientá-lo-ão para a aquisição de produtos que possam vir a colmatar a sua insatisfação.

As necessidades, os desejos e as motivações do indivíduo podem estar latentes ou ser manifestas, senão vejamos: algo que não possa ser satisfeito no imediato, é esquecido para ser recordado mais tarde graças aos estímulos externos. As necessidades, os desejos e as motivações passam, assim, de um estado latente para um estado activo. Contudo, não podemos deixar de referir que podem existir conflitos entre duas das necessidades (leia-se, a este respeito, Lindon, Lendrevie, Lévy, Dionísio & Rodrigues: 1999): por exemplo, o consumo de drogas, por parte de um indivíduo, satisfaz a sua necessidade fisiológica, no entanto, esta acção vai contra a sua necessidade de segurança ou mesmo de pertença a um determinado grupo social.

Maslow (Apud, *Compreender o Consumidor*: 1999 & *Mercator XXI*: 1999) considera que é possível hierarquizar as necessidades dos consumidores. Elaborou, para o efeito, um esquema em pirâmide, de modo a transmitir a ideia de sobreposição.



A hierarquia das necessidades segundo Maslow, pirâmide adaptada por João Vítor Amado Ferreira

A identificação das motivações dos potenciais consumidores, bem como a medição da intensidade daquelas fazem parte de um processo que é fundamental para as empresas, pois permite-lhes adequar os seus produtos ou serviços às necessidades dos indivíduos, e isto num mercado pautado pela concorrência. Num mercado onde esta

última não existe, é frequente que sejam as empresas a criarem a própria necessidade do produto nos receptores. Existem três formas de medir as motivações dos indivíduos: a primeira prende-se com a possibilidade de podermos descobrir as motivações de um ser humano através das suas acções, no entanto, é um procedimento arriscado, uma vez que os seres humanos podem agir de modo semelhante, mas com motivações diferentes; a segunda remete para um processo onde uma entrevista é previamente realizada, mas, apesar de partirmos do princípio que as pessoas respondem de forma autêntica, uma vez que esta é anónima, existe sempre a possibilidade de elas poderem mentir, querendo esconder as suas verdadeiras motivações, o processo resultando, pois, numa interpretação falsa, baseada nos resultados obtidos. Os autores do livro *Mercator XXI* defendem ainda que é possível medir as motivações dos consumidores através de estímulos ambíguos e induzidos. Dá-se, por exemplo, um estímulo visual ou sonoro não explícito ao consumidor e pede-se que este proceda à sua descrição, revelando, assim, progressivamente as suas motivações (veja-se Lindon, Lendrevie, Lévy, Dionísio & Rodrigues: 1999). Segundo estes mesmos autores, este método é mais eficaz porque permite desvendar as motivações dissimuladas. Contudo, e na minha opinião, o problema da dissimulação e omissão de motivações pode continuar a persistir, uma vez que é verdadeiramente impossível saber o que vai na mente do sujeito submetido ao teste.

2.9 Conclusão

Até agora, no presente relatório, discutimos questões ligadas à marca, à identidade e à marca corporativa, referindo algumas vantagens e desvantagens, tentando, simultaneamente, ligar este tema ao comportamento do consumidor no acto de compra.

Como pudemos verificar, o mundo das marcas é um universo complexo, primeiro porque depende de respostas humanas, com toda a subjectividade que estas acarretam, segundo, porque o seu estudo despertou um interesse enorme junto de ciências tais como a psicologia, a sociologia, a antropologia, a economia, a matemática, etc. e levou a que um grande número de teorias e perspectivas explicativas se desenvolvessem.

Apesar de existirem alguns métodos de análise que ajudam a descortinar a previsibilidade dos comportamentos do consumidor no acto de compra, o facto é que estes não são totalmente fiáveis, porque, como já o mencionámos, o pensamento humano é muito difícil de discernir.

Esta parte do relatório de estágio, como suporte da descrição do trabalho realizado, permitiu-me compreender melhor a dinâmica que rege as marcas e o comportamento dos consumidores. De facto, não é apenas o produto final que tem impacto na imagem da marca de uma empresa, todas as outras actividades envolvidas no seu funcionamento também são passíveis de a afectar. Assim, há que reconhecer que as marcas são um dos capitais, activo ou passivo, mais valiosos das empresas e que, por isso, se deve dar especial atenção ao estudo da imagem das marcas.

Uma vez que estagiei no Departamento de Investigação e Desenvolvimento da Teka Portugal, S. A., e devido ao trabalho realizado durante esse tempo, pareceu-me

muito útil estudar estas questões. O trabalho efectuado com os manuais e o projecto por mim desenvolvido na empresa, que se encontram descritos nas páginas que se seguem, têm implicações directas na imagem da marca *Teka* e da própria empresa.

3. Descrição do trabalho realizado

3.1 Edição de manuais

Logo no meu primeiro contacto com a Teka Portugal, S.A., soube que iria, essencialmente, ter de executar trabalho relacionado com o *Microsoft Office Word*. No entanto, em consequência da minha falta de experiência no mercado de trabalho e nas actividades realizadas no Departamento de Investigação e Desenvolvimento da mesma empresa, não possuía uma ideia clara das funções que iria desempenhar.

No dia 4 de Março de 2009, no meu primeiro dia de trabalho na Teka Portugal, S. A., tive a oportunidade de começar, de imediato, a editar o manual russo MIC 305 X. Esta tarefa visava, sobretudo, a minha familiarização com o programa *Windows Office Microsoft Word*, uma vez que um uso predominantemente doméstico do mesmo não permitia que se desenvolvessem as competências necessárias para este nível de interacção.

A Teka Portugal, S. A. entrou num projecto que visa exportar alguns dos seus produtos para países da Europa de Leste (Polónia, Hungria, Rússia, Ucrânia, Eslováquia, República Checa e Bulgária) (apêndice 3, pp. 49 a 51). Assim, foi requerido que se procedesse à tradução dos manuais respeitantes a cada modelo de fornos. A formatação e preparação dos mesmos ficariam, pois, a meu cargo. Contudo, nos cerca de dois meses de trabalho no projecto, vários problemas foram detectados.

Uma das dificuldades fundamentais prendeu-se essencialmente com a ausência de uma base de tradução de vocabulário técnico para cada idioma, pois, só assim se conseguiria controlar a variação da terminologia nos diferentes manuais de mesmo idioma. Ora, observámos que existia uma multiplicidade de traduções para um mesmo objecto, o que, gerava uma certa incoerência entre os diversos manuais.

Algumas das traduções chegaram à Teka Portugal, S. A. em formato PDF, o que dificultava imenso a edição dos textos e das tabelas. Deste modo, era necessário contactar as subsidiárias da *Teka* responsáveis pelos respectivos idiomas dos manuais e pedir-lhes que enviassem o documento em formato *Microsoft Office Word*, o que por vezes, levava algum tempo a ser concretizado.

Por vezes, algumas dessas traduções encontravam-se formatadas em colunas, no entanto, estas não seguiam os padrões de formatação utilizados pela Teka Portugal, S. A. Era, portanto, necessário desformatar os documentos para voltar a formatar tudo.

Outra dificuldade, que, no início do estágio, me causou problemas, prendeu-se com a presença excessiva de quebras de secção ou mesmo quebras de secção ocultas, que impossibilitavam a paginação correcta dos manuais. Recorri diversas vezes à ajuda do Dr. Sérgio Fonseca para a resolução do problema, mas, com o ganho de experiência, esta dificuldade foi ultrapassada.

A extensão, ao nível da mancha gráfica, de traduções tais como as russas e as gregas, obrigou, muitas vezes, a que se fugisse ao *layout* dos manuais originais. Era preciso redimensionar imagens, diminuir o espaçamento entre as colunas, diminuir o tamanho de letra, alargar colunas e diminuir outras para que o texto encaixasse no mesmo número de páginas dos manuais ingleses – que serviram de base de trabalho.

Uma vez que a Teka Portugal elabora os manuais de todos os produtos que concebe, uma aprovação é previamente requerida às subsidiárias para as traduções realizadas (apêndices 4, p. 53 e 14, p. 155). No entanto, algumas dessas subsidiárias tendem a demorar a aprovar os mesmos manuais ou, mesmo, nunca o fazem, descartando a sua responsabilidade na realização dos mesmos. No caso dos produtos destinados ao mercado da Europa de Leste, esta situação foi reportada ao Departamento de *Product Management*, em Espanha, o responsável hierárquico pela gestão de produtos do Grupo *Teka*. No mesmo sentido, inúmeras foram as vezes que constatámos que as traduções dos manuais não estavam completas ou, pura e simplesmente, apresentavam informações não sequenciais, quando comparadas como as dos manuais tidos como base. A resolução deste problema passou também pelo contacto com as subsidiárias da *Teka* envolvidas em cada manual, que frequentemente tardavam em dar o seu *feed-back*, atrasando, assim, todo o processo de produção dos manuais.

Ora, uma vez concluído o manual e recebida a aprovação da tradução efectuada pela respectiva subsidiária, este é entregue para anuência ao Engenheiro António Viegas, Director do Departamento de Investigação e Desenvolvimento da Teka Portugal, S. A. ou ao Dr. Sérgio Fonseca, Gestor de Produto Acabado, os dois responsáveis pela utilização de cada manual que é lançado no mercado.

Note-se, então, que cada documento tem de passar por um controlo rigoroso, quer ao nível da informação neles contida, quer ao nível do aspecto gráfico que eles apresentam. Para superar alguns erros e poder proceder de forma mais rápida e eficaz a algumas alterações nos manuais concebidos na Teka Portugal, S. A., a empresa foi a primeira subsidiária do Grupo *Teka* a implementar um centro de reprografia que lhe permite armazenar e reproduzir os manuais editados. Esta decisão confere-lhe, sem dúvida, maior mobilidade na elaboração de toda a documentação dos seus produtos (nas garantias, nos manuais, nas etiquetas), uma vez que não necessita de recorrer ao *outsourcing* para proceder à impressão dos documentos em questão, poupando, assim, tempo e dinheiro.

3.2 Construção de um *layout* uniformizado de manuais para o Grupo Teka

Um dos desafios mais motivantes e empolgantes que foi lançado pelo Dr. Sérgio Fonseca teve que ver com a elaboração de um *layout* para os manuais dos produtos *Teka*, que pudesse ser submetido ao Departamento de *Product Management*, em Espanha (apêndice 5, p. 55). Foi, para o efeito, realizado um estudo sobre a concorrência das marcas *Indesit*, *Siemens*, *Bosch*, *Miele*, *Whirlpool*, *AEG – Electrolux* e *LG*, de forma a detectar o posicionamento das marcas concorrentes, quanto à edição de manuais, e a

reunir algumas ideias sobre o processo que iria seguir. O recurso ao *Benchmarking* é um método cada vez mais procurado pelas empresas para desenvolver e melhorar o seu desempenho em determinado domínio, visando uma recolha de informação e de comparação constante (veja-se IAPMEI: 2009). A minha pesquisa não se baseou apenas em manuais da concorrência, também consultei manuais de telemóveis, de computadores, de máquinas de lavar roupa e de leitores de *DVD*, uma vez que o objectivo era desenvolver um *layout* bastante atractivo. No entanto, as notas por mim recolhidas não apontavam para diferenças significativas entre os manuais da *Teka* e os manuais de outras empresas. Como esses são documentos de produto, que fazem a descrição exhaustiva dos mesmos e dos sistemas operativos, todos apresentam uma grande quantidade de texto e uma quantidade menos significativa de imagens. Alguns pareciam seguir normas perfeitamente definidas, como no caso da *AEG – Electrolux* e da *Indesit*, outros, sofriam, tal como a *Teka*, de uma ausência total de directrizes que lhes permitissem ter coerência a nível gráfico.

Evidentemente, não relatarei todos os pormenores para a concretização deste projecto, nem todos os procedimentos e medidas tomadas, no entanto, gostaria de salientar alguns aspectos que considero relevantes: primeiro, levantou-se a questão do tipo de formato a utilizar na concretização dos manuais de produtos e considerou-se que bastaria desenvolver um livrete em tamanho A4, uma vez que o espaço de organização da informação seria suficiente; no entanto, logo se reflectiu melhor e se considerou que, para o consumidor, este podia ser demasiado grande, optando-se, então, pelo livrete de páginas A5 – aliás, tamanho de papel base já em vigor na *Teka Portugal, S. A.*

As margens também foram motivo de observação e reflexão, uma vez que, se considerarmos o formato do manual – um livrete – a margem interior teria, no meu entender, de ser alterada, de modo a proporcionar mais conforto de leitura aos consumidores. Desta forma, a margem interior do livrete foi alargada, a sua dimensão passando de 0,7 cm para 2 cm de maneira a garantir que nenhuma parte do texto se encontrasse escondida ao dobrar o manual.

Ao querer destacar o mais possível o meu trabalho do da concorrência, dei um passo mais em frente nesta matéria, pois sabendo que os manuais também estão disponíveis *on-line* no *website* da *Teka*, distanciei-me do manual tradicional a preto e branco, introduzindo cores de forma a tornar estes documentos mais apelativos para o leitor/espectador. Visto a cor dominante da *Teka* bem patente no logo da marca ser o vermelho, e de esta ser uma cor quente e viva, a sua presença nos manuais iria torná-los mais atractivos. Assim, e como o podemos verificar nos apêndices 6 (pp. 57 a 78) e 7 (pp. 79 a 98), todas os avisos importantes e as linhas de cabeça das tabelas foram salientadas com esta cor (características da cor: modelo de cores – RGB; Vermelho - 255; Verde – 0; Azul – 0).

Em parceria como o Departamento de Engenharia e Desenho, trabalhámos as imagens, uma vez que achámos que este era, de facto, um aspecto a melhorar. Com efeito, durante o estudo realizado sobre os manuais da concorrência, pudemos observar que as imagens dos manuais produzidos pela *Teka* eram pouco definidas e muito simplificadas. Uma vez que apenas dispúnhamos de imagens já concebidas, decidimos resolver o problema dando-lhes mais profundidade com o sombreado. A ajuda do

Departamento de Engenharia e Desenho foi fundamental, na medida em que pudemos tirar máximo partido dos programas de desenho postos à disposição para o efeito.

Uma vez que o projecto por mim imaginado era a cores, propus ao Dr. Sérgio Fonseca uma outra alternativa que visava o uso de imagens reais dos produtos da *Teka*, pois, esta alternativa não havia sido ainda explorada. Todos os manuais tendo sido, até então, impressos a preto e branco, os meus propósitos ficaram inviabilizados. Achamos, contudo, que, caso um dia a impressão de manuais venha a ser processada a cores, esta seria uma ideia a ter em conta porque muito competitiva.

3.3 Revisão dos manuais de idioma francês

A ideia da revisão dos manuais dos produtos *Teka* surgiu logo como uma necessidade, na medida em que era verdadeiramente premente que se construísse uma boa base terminológica, a ter rigorosamente em conta na produção de manuais futuros, em francês, uma vez que nunca antes uma revisão tinha sido realizada, nem mesmo pelas subsidiárias da *Teka* situadas em solos francófonos, como é o caso da *Teka França* ou da *Teka Bélgica* (apêndices 8, pp. 99 a 101; 9, pp. 103 a 105 e 10, pp. 107 a 109).

Com efeito, quando procedi à revisão destes manuais, pude verificar que a terminologia específica para os fornos produzidos variava muito. Por exemplo, o termo francês equivalente ao termo inglês *mica cover*, uma vez que os manuais tidos como base eram os de idioma inglês, surgia traduzido de 3 formas diferentes: *cache en mica*, *couvercle de mica* e *couvercle en mica*. Do mesmo modo, a terminologia equivalente à expressão inglesa *Grill + Hot-Air*, variava entre *Gril + Air Chaud* ou *Gril + Convection*. A minha tarefa consistiu, pois, numa primeira fase, em identificar e corrigir os erros gramaticais e de ortografia e, numa segunda fase, em constituir uma lista terminológica uniforme para todos os manuais de idioma francês. Em caso de dúvida relativamente a algum dos termos técnicos, como no caso de *couvercle en mica*, recorri a dois métodos para solucionar o problema: consultei manuais de língua francesa de marcas concorrentes e contactei Jeanette Perau, colaboradora da subsidiária da *Teka* na Bélgica (apêndice 11, p. 111).

Apesar de eu não estar inteiramente por dentro do projecto a cargo de Michael Santulhão, colaborador da *Teka Portugal, S. A.*, – a desempenhar funções no Departamento de Investigação e Desenvolvimento – a base terminológica criada virá certamente a ser de grande utilidade para a gestão e manutenção da documentação de produtos da *Teka Portugal*. Caso o projecto *DocuGlobe* (*software* de gestão de todo o tipo de documentação de produtos, nas mais diversas línguas) venha a ser aprovado, a empresa poderá poupar tempo e recursos económicos, na medida em que os *freelancer* contratados para efectuar as traduções dos manuais já terão ao seu dispor uma lista da terminologia a seguir. A lista terminológica francesa poderá ser consultada no apêndice 12 (pp. 113 a 116).

Ao longo da revisão dos manuais franceses também fiquei surpreendido com a inexistência de parágrafos em alguns manuais. Pus, pois, em prática os meus

conhecimentos da língua francesa e traduzi os parágrafos em falta (apêndice 13, pp. 117 a 154).

Ao comparar os manuais em francês e os em inglês, detectei erros e problemas ligados à descrição e ao funcionamento de alguns fornos. O modelo de forno de 38 litros da *Teka* MWX 45 BIS foi um exemplo de incongruências, estas estando relacionadas com a definição da hora. Segundo a versão inglesa do manual, a definição da hora do forno efectuar-se-ia com o recurso ao botão *Start*, no entanto, na versão francesa esta operação realizar-se-ia com o recurso ao botão “OK”. Depois de uma requisição apresentada ao armazém da Teka Portugal, S. A., para se proceder à verificação do verdadeiro procedimento, foi determinado que o erro se encontrava no manual de língua inglesa, devendo, pois, corrigir-se o erro.

3.4 Contacto com as subsidiárias da *Teka*

Desde cedo comecei a contactar, via e-mail, com os colaboradores das subsidiárias da *Teka*, quer para pedir ajuda na tradução de alguns parágrafos, quer para editar os manuais destinados aos países da Europa de Leste, quer, ainda, para pedir a aprovação dos mesmos, de forma a responsabilizar as respectivas subsidiárias por cada idioma (apêndice 14, p. 155).

A língua de contacto era predominantemente o inglês, uma vez que nenhum dos colaboradores do Departamento de Investigação e Desenvolvimento possuía conhecimentos de línguas como o Turco, o Grego, o Romeno, o Ucraniano, O Checo, o Eslovaco, o Húngaro, o Búlgaro ou o Polaco. Informar

Para assuntos mais específicos, tive a ocasião de contactar, por telefone, com o colaborador da subsidiária da *Teka* na Polónia, Konrad Bitny-Szlachto, para falar sobre os Certificados de Garantias desenvolvidos pelo Grupo *Teka*, presentes no manual referente ao modelo do micro-ondas TMW 20.2 BIT. No seguimento deste contacto, o colaborador da Teka Polónia certificou-me não querer incluir esta informação no idioma polaco e recusou-se a traduzir o parágrafo onde ela se encontrava, mesmo sabendo que tinha carácter obrigatório em todos os idiomas. Perante a atitude tomada por Konrad Bitny-Szlachto, decidiu-se contactar o Departamento de *Product Management*, em Espanha, mais precisamente o responsável hierárquico pela gestão de produtos do Grupo *Teka*, para lhe dar conhecimento desta situação e para saber quais as medidas a tomar.

Ainda no âmbito da comunicação com o estrangeiro, foi-me dada a oportunidade de tratar de uma questão ligada a uma carga destinada à Teka França. Essa carga permanecia há mais de dois meses nas instalações da Teka Portugal porque a Teka França recusava-se, incessantemente, a levá-la e a recebê-la, alegando não dispor de espaço suficiente em armazém. Devido à facturação, fui incumbido de contactar, primeiro, o Departamento Comercial da empresa francesa, mais propriamente a colaboradora Zahia Fecih e, segundo, o colaborador Guillot, de forma a desenvolver esforços para resolver questão (apêndice 15, p. 157). Foram propostas duas alternativas à Teka França: ou recebiam a mercadoria, a Teka Portugal oferecendo-se para tratar do transporte, ou esta seria enviada para a Teka Espanha, que escoaria os produtos consoante as oportunidades.

A segunda solução pareceu ser a mais conveniente para os colaboradores franceses. Foi, então, necessário pedir a emissão de uma nota de devolução, reencaminhando-a de seguida para o Departamento Comercial da Teka França.

Tive a oportunidade de voltar a contactar com a Teka França para servir de intermediário na organização de uma produção de 52 fornos (apêndice 16, p. 159). Completamente inexperiente nos procedimentos de pedidos de produção, tive, no entanto, de aproveitar a oportunidade de poder acompanhar de perto toda a situação, esta contribuindo de forma significativa para a minha aprendizagem.

3.5 Reflexão crítica

A experiência deste estágio curricular revelou-se ser muito motivadora e uma ótima preparação para o mundo do trabalho. De facto, apesar de não ter rodado por outros departamentos para poder desempenhar outras funções, o Departamento de Investigação e Desenvolvimento é, no meu ponto de vista, um pilar fundamental da Teka Portugal S. A., uma vez que possibilita que se tome contacto com as mais variadas funções existentes na empresa. De facto, pude observar que as actividades desempenhadas nesse departamento interagem directamente com as dos Departamentos de Marketing, de Planeamento de Produção de Electrodomésticos, de Projecto, de Tesouraria, de Logística e de Vendas. Este facto, colocou-me, no meu ponto de vista, numa posição privilegiada no que respeita a observação do funcionamento da empresa. Seria pretensioso da minha parte assumir que tive tempo de assimilar todos os processos de funcionamento da *Teka*, no entanto, penso ter conseguido assimilar alguns deles fundamentais.

No que respeita as funções desempenhadas ao longo do estágio, e mais propriamente a da revisão dos manuais de língua francesa, considero ser importante, como sugeri, aliás, ao Dr. Sérgio Fonseca, proceder ao registo das pessoas que efectuem as traduções dos manuais, e isto para cada idioma, porque, quando procedi à revisão dos mesmos, constatei logo que as traduções dos manuais para os fornos micro-ondas *Teka* 18/20 litros e as dos manuais para os fornos micro-ondas *Teka* de 38 litros tinham sido realizadas por tradutores diferentes, sendo que a tradução dos textos dos fornos micro-ondas 18/20 litros apresentavam estruturas sintácticas e gramaticais mais fluentes e naturais. Mas, nestes mesmos manuais, uma diferença na escrita tornava visível que dois ou mais tradutores tinham trabalhado, separadamente, na tradução. Quanto a mim, e considerando a metodologia a usar em tradução e a opinião de alguns críticos sobre o assunto, sou do parecer que um ou mais textos na mesma língua sobre o mesmo assunto não deve ser escrito a várias mãos e sou de opinião que só um tradutor é que deve trabalhar os manuais numa mesma língua. Só assim se conseguirá controlar o uso de diferentes terminologias para um só termo em diferentes manuais da mesma língua e se alcançará homogeneidade no estilo da escrita.

No que diz respeito à elaboração de um *layout* para os manuais dos produtos do Grupo *Teka*, e apesar de ainda não ter recebido qualquer informação sobre a sua eventual aprovação por parte do Departamento de *Product Management* de Espanha,

devo salientar que foi, para mim, uma honra poder desenvolver este projecto que envolve todo o grupo. No entanto, considero que, ao nível das imagens dos documentos, algumas melhorias deveriam ser feitas, no sentido de poderem vir a beneficiar a imagem do grupo. Os utilizadores, ao identificar prontamente as imagens dos manuais, teriam facilidades na compreensão do texto a elas ligado.

A descrição do processo de elaboração do projecto de *layout* poderá parecer incompleto, na medida em que fui eu a desenvolvê-lo e que, por tal facto, me posso ter esquecido de referir elementos que para mim eram óbvios, mas que, para uma pessoa externa a esta actividade, estes não o são tanto assim, e uma descrição mais completa teria sido uma mais-valia. Assim, apesar de não ter tido o tempo necessário para pôr o projecto em prática, considero que este é de extrema relevância, e gostaria que ele fosse testado por alguém que ainda não tivesse tido contacto com os manuais, de modo a corroborar, ou não, a sua eficácia. Assumindo-se como um “manual sobre manuais” a única forma de nos apercebermos da sua acuidade, passa, inevitavelmente, pela selecção de uma pessoa completamente alheia ao mundo da edição de manuais e por um teste ao seu desempenho durante a realização da tarefa, usando, para o efeito, as descrições disponíveis no manual. As suas hesitações e dúvidas poderiam ajudar a perceber e a identificar algumas falhas e, conseqüentemente, a melhorar o trabalho até então desenvolvido (veja-se *Atlas*: 1981).

Bibliografia

- ATLAS, M. (1981). *The user edit: Making Manuals Easier to Use*. IEEE Transactions on Professional Communication, Vol. PC-24, NO. 1. March 1981.
- CHERNATONY, L., & HARRIS, F. (2001). *Corporate Branding and Corporate Brand Performance*, European Journal of Marketing, Vol. 35 N° 3 / 4, p. 441-456, MCB University Press, 0309-0566.
- CÔRTE-REAL, A. *O Valor da Marca*. Faculdade de Economia da Universidade do Porto. [http://www.portugaliza.net/num06/Valor da marca Ana Corte Real.pdf](http://www.portugaliza.net/num06/Valor_da_marca_Ana_Corte_Real.pdf) (consultado em 10 de Julho de 2009).
- COSTA, J. A., & SAMPAIO E MELO, A. (1998). *Dicionário da Língua Portuguesa*. 8.ª edição. Porto: Porto Editora.
- Departamento de Recursos Humanos. (2007). *Manual de Acolhimento*. Teka Portugal, S. A.
- DUBOIS, B. (1999). *Compreender o Consumidor*. 3.ª edição. Lisboa: Dom Quixote.
- “Edição de Economia” do Diário de Aveiro. Março de 2009.
- GUEDES, P., GUEDES, R., & RESENDE, C. (2003). *25 anos de vidas*. Edição Limitada.
- HATCH, M. J. & SCHULTZ, M. (2001), *Are the Strategic Stars Aligned for Your Corporate Brand?*. Apud, Harvard Business Review on Marketing, Harvard Business School Press.
- KAPFERER, J.-N. (2004). *The New Strategic Brand Management*. 3rd edition. London: Kogan Page.
- KELLER, K. (2000). *Managing Corporate Brand Equity*. Apud, The Expressive Organization: Linking Identity, Reputation, and Corporate Brand. New York: Oxford University Press.
- KOTLER, P. (1997). *Marketing Management. Analysis, Planning, Implementation, and Control*. 9th edition. New Jersey: Prentice-Hall International Editions.
- LINDON, D., LENDREVIE, J., LÉVY, J, DIONÍSIO, P., & RODRIGUES, J. V. (1999). *Mercator XXI, Teoria e Prática do Marketing*. 10.ª edição. Lisboa: Publicações Dom Quixote.
- TEIXEIRA, L. (2002). *Cultura Organizacional e Projecto de Mudança em Escolas Públicas*. Campinas SP, Editora Autores Associados. São Paulo: UMESP: ANPAE.
- TEKA KÜCHENTECHNIK. (2006). *Manual de Regras Internas Para o Atendimento de Excelência Teka*. Ílhavo: Departamento de Recursos Humanos.

Websites

- www.teka.com (consultado em 1 de Março de 2009).
- <http://www.teka.com/tekagroup/es.html> (consultado em 2 de Março de 2009).
- <http://www.teka.com/html/pt/home.php> (consultado em 1 de Março de 2009).

<http://www.iapmei.pt/iapmei-bmkartigo-01.php?temaid=2> (consultado em 5 de Março de 2009).

[\\srvisa\dados\Doc-](#)

[Tec\Man INST\Que.Tricks.of.the.Microsoft.Office.2007.Gurus.May.2007.pdf](#) (Dicas Microsoft Office 2007 para utilizadores avançados – consultado em 07.04. 2009).

<http://www.casadofuturo.ua.pt/> (consultado em 3 de Julho de 2009).

<http://www.lg.com/index.jsp> (consultado em 14 de Abril de 2009).

<http://www.aeg-electrolux.com/> (consultado em 14 de Abril de 2009).

<http://www.whirlpool.com/home.jsp> (consultado em 14 de Abril de 2009).

<http://www.miele.com/> (consultado em 16 de Abril de 2009).

<http://www.bosch.com/content/language2/html/index.htm> (consultado em 20 de Abril de 2009).

<http://w1.siemens.com/entry/cc/en/> (consultado em 22 de Abril de 2009).

<http://www.indesit.com/indesit/> (consultado em 22 de Abril de 2009).

Apêndices

Apêndice 1 – A *Teka* é a maior empresa de Ílhavo

(Consultar apêndice na pasta externa)

Teka é a maior empresa de Ílhavo

A Teka obteve, em 2007, um volume de negócios de mais de 69 milhões de euros

1.º LUGAR

NOME: Teka Portugal, S.A.
ACTIVIDADE: Fabricação de Electrodomésticos
N.º DE EMPREGADOS: 278
VOLUME DE NEGÓCIOS 2007: € 69.346.864,00
CRESCIMENTO VOL. NEG. 2007 (%): 4,0%
RESULTADO LÍQUIDO 2007: € 5.178.075,00
CRESCIMENTO RES. LÍQ. 2007 (%): 6,5%
VAB: € 15.105.746,00
POSIÇÃO RANK.: 21

2.º LUGAR

NOME: Grés Panaria Portugal, S.A.
ACTIVIDADE: Fabricação de ladrilhos, mosaicos e placas de cerâmica
N.º DE EMPREGADOS: 520
VOLUME DE NEGÓCIOS 2007: € 66.583.076,00
CRESCIMENTO VOL. NEG. 2007 (%): 174,7%
RESULTADO LÍQUIDO 2007: € 7.868.090,00
CRESCIMENTO RES. LÍQ. 2007 (%): 292,1%
VAB: € 28.014.841,00
POSIÇÃO RANK.: 23

3.º LUGAR

NOME: Vista Alegre Atlantis, S.A.
ACTIVIDADE: Fabricação de artigos de uso doméstico de faiança, porcelana e grés fino
N.º DE EMPREGADOS: 2070
VOLUME DE NEGÓCIOS 2007: € 64.076.852,00
CRESCIMENTO VOL. NEG. 2007 (%): -8,9%
RESULTADO LÍQUIDO 2007: € -9.540.620,00
CRESCIMENTO RES. LÍQ. 2007 (%): -4,6%
VAB: € 31.725.780,00
POSIÇÃO RANK.: 24

4.º LUGAR

NOME: Pascoal & Filhos, S.A.
ACTIVIDADE: Salga, secagem e outras actividades de transformação de produtos da pesca e aquicultura
N.º DE EMPREGADOS: 250
VOLUME DE NEGÓCIOS 2007: € 55.756.793,00
CRESCIMENTO VOL. NEG. 2007 (%): 37,0%
RESULTADO LÍQUIDO 2007: € 43.008,00
CRESCIMENTO RES. LÍQ. 2007 (%): -46,1%
VAB: € 10.603.619,00
POSIÇÃO RANK.: 34

5.º LUGAR

NOME: Bresfor - Indústria do Formol, S.A.
ACTIVIDADE: Fabricação de outros produtos químicos orgânicos de base, n.e.
N.º DE EMPREGADOS: 46
VOLUME DE NEGÓCIOS 2007: € 49.846.355,00
CRESCIMENTO VOL. NEG. 2007 (%): 11,5%
RESULTADO LÍQUIDO 2007: € 3.638.191,00
CRESCIMENTO RES. LÍQ. 2007 (%): 6,0%
VAB: € 7.661.348,00
POSIÇÃO RANK.: 39

■ Ainda que tenha descido duas posições na listagem geral das 1000 maiores empresas, a Teka Portugal, S.A., ascendeu ao primeiro lugar da tabela "top 5" do concelho de Ílhavo, lugar anteriormente ocupado pela Vista Alegre Atlantis, S.A.

De 2006 para 2007, a empresa de fabrico de electrodomésticos evoluiu de um volume de negócios de 66.666.255 euros para 69.346.864 euros, o que proporcionou uma taxa de crescimento de quatro por cento.

A prestação ao nível de resultados líquidos foi igualmente

positiva, na medida em que a empresa conseguiu crescer 6,5 por cento, com 5.178.075 euros contabilizados em 2007 (4.859.955 euros em 2006).

formances, subindo de 7,3 por cento para 7,5 por cento, de 2006 para 2007.

Quanto ao VAB (Valor Acrescentado Bruto), a empresa man-

manos, a Teka passou a empregar menos 28 pessoas, registando, no final de 2007, 278 colaboradores.

Concelho

O concelho de Ílhavo tem, na listagem das 1000 maiores empresas do distrito de Aveiro, 53 empresas, que, no total, empregam 4981 pessoas. Essas 53 empresas são responsáveis por um volume de negócios total, no exercício de 2007, de 702.183.419 euros e por um resultado líquido de 12.643.472 euros.

O CONCELHO DE ÍLHAVO TEM, NA LISTAGEM DAS 1000 MAIORES EMPRESAS, 53 EMPRESAS QUE, NO TOTAL, EMPREGAM 4981 PESSOAS E OBTIVERAM 702 MILHÕES DE EUROS EM VOLUME DE NEGÓCIOS

Apesar do crescimento não ter sido muito significativo na rentabilidade das vendas (0,2 por cento), a empresa ilhavense conseguiu manter as boas per-

teve, praticamente, os mesmos valores. Em 2006 contabilizou 15.111.323 euros, chegando aos 15.105.746, em 2007.

Em termos de recursos hu-

Percentagens comparativas 2006/2007

4,0% ▲
Volume de negócios

6,5% ▲
Resultado Líquido

0,2% ▲
Rentabilidade das vendas

-0,0% ▼
VAB



A TEKA ascendeu ao primeiro lugar da tabela "top 5" do concelho de Ílhavo

Metodologia

Com base na listagem das 1000 maiores empresas do distrito de Ílhavo, publicada em Novembro de 2008, divulgamos, hoje, a listagem das 50 empresas do concelho de Ílhavo, ordenadas por volume de negócios alcançados no exercício de 2007 (pag.13).

Na página 12, publicamos, ainda, uma tabela da rentabilidade das vendas, obtidas no exercício em análise, pelas 10 maiores empresas deste concelho. Refira-se que esta listagem resulta da aplicação de uma rigorosa metodologia de recolha e análise de dados por parte da Coface Serviços Portugal.

A rentabilidade das vendas nas 10 maiores empresas do concelho

NOME	RENT. VENDAS 2007 (%)	RENT. VENDAS 2006 (%)
TEKA PORTUGAL, S.A.	7,5%	7,3%
GRÉS PANARIA PORTUGAL, S.A.	11,8%	8,3%
VISTA ALEGRE ATLANTIS, S.A.	-14,9%	-14,2%
PASCOAL & FILHOS, S.A.	0,1%	0,2%
BRESFOR-INDÚSTRIA DO FORMOL, S.A.	7,3%	7,7%
CNCB-COMPANHIA NACIONAL COMÉRCIO BACALHAU, S.A.	1,5%	0,5%
SUESTE-PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.	0,1%	0,5%
EXTRUVERDE - EXTRUSÃO DE ALUMÍNIO, S.A.	-1,3%	2,0%
IRMÃOS MONTEIRO, SA.	8,6%	4,6%
GRUPEX-PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.	0,7%	0,5%

Rank Cont.	Rank Genl	NOME	VOLNEG_2007	VOLNEG_2006	CRESCIMENTO VOLNEG_2007 (%)	RESLIQ_2007	RESLIQ_2006	CRESCIMENTO RESLIQ_2007 (%)	VAB_2007
1	21	TEKA PORTUGAL, S.A.	€ 68.346.864,00	€ 66.666.255,00	4,0%	€ 5.178.075,00	€ 4.889.955,00	6,5%	€ 15.105.746,00
2	23	GRÊS PANÁRIA PORTUGAL, S.A.	€ 66.583.076,00	€ 24.237.961,00	174,7%	€ 7.868.090,00	€ 2.006.909,00	292,1%	€ 28.014.841,00
3	24	VISTA ALEGRE ATLANTIS, S.A.	€ 64.076.852,00	€ 70.298.386,00	-8,9%	€ -8.540.620,00	€ -9.988.737,00	-4,6%	€ 31.725.780,00
4	34	PISCODAL & FILHOS, S.A.	€ 55.756.793,00	€ 40.698.897,00	37,0%	€ 43.008,00	€ 79.787,00	-46,1%	€ 10.893.619,00
5	39	BRESFOR-INDÚSTRIA DO FORMOL, S.A.	€ 49.846.355,00	€ 44.688.071,00	11,5%	€ 3.638.191,00	€ 3.432.947,00	6,0%	€ 7.861.348,00
6	63	CNCB-COMPANHIA NACIONAL COMÉRCIO BACALHAUS A.	€ 38.005.927,00	€ 32.872.435,00	15,6%	€ 579.589,00	€ 160.337,00	261,5%	€ 1.099.759,00
7	112	SUJESTE-PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.	€ 22.453.036,00	€ 23.608.309,00	-4,9%	€ 17.106,00	€ 125.876,00	-86,4%	€ 1.442.967,00
8	133	EXTRUVERDE - EXTRUSÃO DE ALUMÍNIO, S.A.	€ 18.402.894,00	€ 17.781.747,00	3,5%	€ -244.717,00	€ 360.710,00	-167,8%	€ 2.339.582,00
9	135	IRMÃOS MONTEIRO, SA.	€ 17.940.347,00	€ 15.645.161,00	14,7%	€ 1.548.171,00	€ 715.094,00	116,6%	€ 4.164.792,00
10	141	GRUPEKE-PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.	€ 17.040.998,00	€ 15.563.716,00	9,5%	€ 120.661,00	€ 744.436,00	62,1%	€ 1.362.307,00
11	176	MOTOFIL - ROBOTICS, SA	€ 14.032.033,00	€ 9.996.307,00	40,4%	€ 341.090,00	€ 126.629,00	182,8%	€ 5.079.138,00
12	178	ESBAL - EMPRESA DE SECAGEM DE BACALHAU, S.A.	€ 13.972.202,00	€ 16.265.845,00	-14,1%	€ 66.265,00	€ 123.937,00	-46,5%	€ 1.252.372,00
13	190	ESPORTEL - PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.	€ 13.510.422,00	€ 12.124.099,00	11,4%	€ -343.556,00	€ 45.904,00	-846,4%	€ 285.511,00
14	191	IMPORVENDA-PRODUTOS ALIMENTARES, SA	€ 13.503.091,00	€ 9.162.521,00	47,4%	€ 486.125,00	€ 94.678,00	413,5%	€ 2.158.824,00
15	223	LARGOPESCA-PESCA E COMERCIALIZAÇÃO S.A.	€ 11.829.503,00	€ 10.250.161,00	15,4%	€ 1.324.608,00	€ 163.681,00	708,3%	€ 1.340.991,00
16	249	HELIXEL TUBOS E MANGUEIRAS, SA	€ 10.820.633,00	€ 9.981.703,00	9,5%	€ -470.118,00	€ -76.493,00	514,6%	€ 3.025.854,00
17	257	APA - ADMINISTRAÇÃO DO PORTO DE AVEIRO, S.A.	€ 10.270.618,00	€ 8.846.128,00	16,1%	€ 104.155,00	€ -802.547,00	-113,0%	€ 9.163.287,00
18	260	ALVESMAR-COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.	€ 10.134.665,00	€ 10.247.545,00	-1,1%	€ 25.665,00	€ 26.816,00	-4,3%	€ 956.989,00
19	317	SAVEN-SOCIEDADE ABASTECEDORA DE NAVIOS AVEIRENSE, SA	€ 8.706.121,00	€ 8.054.687,00	8,1%	€ 30.186,00	€ 6.509,00	363,8%	€ 547.714,00
20	388	TESTA & CUNHAS, S.A.	€ 7.254.251,00	€ 7.425.908,00	-2,3%	€ -585.094,00	€ -546.445,00	7,1%	€ 3.179.744,00
21	389	JESUS & CURTO, LDA.	€ 7.252.270,00	€ 6.848.928,00	5,9%	€ 59.536,00	€ 31.270,00	90,4%	€ 370.604,00
22	402	CROVAN-ARRAN-INDÚSTRIA DE COMPONENTES AUTO, S.A.	€ 6.994.295,00	€ 1.305.899,00	435,6%	€ 21.007,00	€ 15.786,00	33,1%	€ 1.335.356,00
23	408	LIPORFIL - PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.	€ 6.947.981,00	€ 5.666.539,00	22,5%	€ 16.368,00	€ -30.431,00	-153,8%	€ 356.089,00
24	422	ASI-AÇÓIS INOXIDÁVEIS DO CENTRO, LDA.	€ 6.734.167,00	€ 6.603.924,00	2,0%	€ 485.598,00	€ 465.007,00	6,6%	€ 1.209.476,00
25	430	FRANKUM & BRACONS, LDA.	€ 6.633.567,00	€ 6.087.551,00	9,0%	€ 47.702,00	€ 109.621,00	-56,5%	€ 310.081,00
26	442	AMADOR & IRMÃOS, LDA.	€ 6.485.918,00	€ 6.479.288,00	0,1%	€ 18.549,00	€ 23.187,00	-20,0%	€ 140.053,00
27	444	DPP - DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS PETROLÍFEROS, S.A.	€ 6.479.414,00	€ 2.771.796,00	133,8%	€ 10.540,00	€ 31.424,00	-66,5%	€ 299.376,00
28	451	SUPERLHANO SUPERMERCADOS, LDA	€ 6.309.389,00	€ 6.094.048,00	3,5%	€ 35.776,00	€ -30.555,00	-217,1%	€ 832.108,00
29	455	NEVES & RATO, LDA.	€ 6.284.983,00	€ 5.684.004,00	10,6%	€ 48.077,00	€ 29.808,00	64,6%	€ 280.240,00
30	458	SPRAL-SOCIEDADE DE PRE-ESFORÇADOS DE AVEIRO, LDA.	€ 6.247.847,00	€ 5.720.455,00	9,2%	€ 29.972,00	€ 131.118,00	-77,1%	€ 1.613.960,00
31	491	MANUEL MARIA ALMEIDA E SILVA & CIA, LDA.	€ 5.901.672,00	€ 5.763.196,00	2,4%	€ 189.302,00	€ 135.775,00	39,4%	€ 2.580.757,00
32	505	EMPRESA DE PESCA RIBAU, S.A.	€ 5.654.752,00	€ 6.701.341,00	-15,6%	€ 20.652,00	€ 354.423,00	-94,2%	€ 689.127,00
33	513	PILA-PERFIS E ALUMINIOS, LDA.	€ 5.568.593,00	€ 3.534.744,00	57,5%	€ 175.130,00	€ 87.238,00	100,7%	€ 485.319,00
34	518	TORRES & BELO, SA	€ 5.511.486,00	€ 5.502.168,00	0,2%	€ 214.575,00	€ 119.506,00	79,6%	€ 1.817.000,00
35	532	FRIGORÍFICOS DA ENMIDA - COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.	€ 5.396.669,00	€ 3.918.110,00	37,7%	€ 67.401,00	€ 36.342,00	85,5%	€ 480.525,00
36	542	SOLUBIS-COMÉRCIO DE LUBRIFICANTES, LDA	€ 5.220.279,00	€ 5.948.803,00	-12,3%	€ 181.082,00	€ 233.295,00	-22,4%	€ 602.001,00
37	551	PESCAVE-COMPANHIA AVEIRENSE DE PESCA DE ARRASTO, LDA.	€ 5.101.997,00	€ 5.000.975,00	2,0%	€ 513.870,00	€ -755.768,00	-168,0%	€ 2.914.876,00
38	566	CONDE - CONSTRUÇÃO E DECORAÇÃO, LDA	€ 5.026.300,00	€ 4.713.716,00	6,6%	€ 44.482,00	€ 90.668,00	-50,9%	€ 731.945,00
39	569	PRAMESA-PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.	€ 4.995.868,00	€ 7.530.206,00	-33,7%	€ -40.040,00	€ 61.643,00	-165,0%	€ 669.171,00
40	575	PESCARAS BEIRA LITORAL, S.A.	€ 4.921.487,00	€ 4.435.820,00	10,3%	€ -504.958,00	€ -588.947,00	-15,7%	€ 1.291.952,00
41	631	BENTO & NASCIMENTO, LDA.	€ 4.483.383,00	€ 4.598.782,00	-2,5%	€ -12.145,00	€ 38.779,00	-131,3%	€ 687.464,00
42	637	VENTIL - ENGENHARIA DO AMBIENTE, LDA.	€ 4.454.591,00	€ 4.254.319,00	4,7%	€ 74.134,00	€ 19.239,00	285,3%	€ 2.049.439,00
43	639	LOGISTICS ONLINE - COMÉRCIO INTERNACIONAL, S.A.	€ 4.435.807,00	€ 2.215.561,00	100,2%	€ 323.277,00	€ 107.311,00	201,3%	€ 621.048,00
44	690	RIBEIRO & ROCHA, LDA.	€ 4.111.821,00	€ 3.621.077,00	13,5%	€ 46.039,00	€ 15.848,00	190,5%	€ 1.524.480,00
45	715	BEMSECA-COMÉRCIO DE BACALHAU, SA.	€ 3.957.046,00	€ 4.073.132,00	-2,9%	€ 66.262,00	€ 69.867,00	-5,2%	€ 556.513,00
46	719	NEVES & CAPOTE, LDA.	€ 3.932.313,00	€ 4.111.614,00	-4,4%	€ -112.790,00	€ -38.553,00	185,2%	€ 401.878,00
47	780	JAGPOWER, SA	€ 3.665.274,00	€ 2.740.426,00	33,7%	€ 9.967,00	€ -34.597,00	-128,9%	€ 1.816.918,00
48	838	OPEXL - EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO, LDA.	€ 3.428.542,00	€ 3.208.364,00	6,9%	€ 24.032,00	€ 94.406,00	-74,5%	€ 424.141,00
49	846	VOUGAMAR - OPERADORES PORTUÁRIOS, S.A.	€ 3.414.317,00	€ 3.835.618,00	-11,0%	€ -88.788,00	€ -54.543,00	64,6%	€ 556.270,00
50	847	AVECABO-TELECOMUNICAÇÕES E SERVIÇOS, UNIPESSOAL, LDA.	€ 3.406.288,00	€ 3.226.119,00	5,6%	€ 125.673,00	€ 47.404,00	165,1%	€ 751.470,00

Fonte: COFACE

Apêndice 2 – Plano de formação 2009 da Teka Portugal, S. A., elaborado pelo Departamento de Recursos Humanos



PLANO DE FORMAÇÃO 2009

AÇÃO	Objectivo geral	OBJECTIVOS ESPECÍFICOS	DESTINATÁRIOS	ENTIDADE FORMADORA	N.º FORMANDOS	N.º HORAS CURSO	TOTAL HORAS (N.º formandos x N.º horas curso)	HORÁRIO	LOCAL	DATA	CUSTO
Atualização Fiscal (5 acções, de 16h c/d)	C/G	► Acompanhar as mudanças a nível de legislação financeira.	Contabilidade; Tesouraria	CTOC	5	80	400	Laboral	Externo	Ao longo do ano	1.500,00 €
Atualização Laboral (3 acções, de 16h c/d)	C	► Acompanhar as mudanças a nível de legislação laboral.	Recursos Humanos	A definir	2	48	96	Laboral	Externo	Ao longo do ano	1.500,00 €
AXAPTA	C	► Adquirir novos conhecimentos.	Utilizadores	IFR	50	40	2000	Laboral	Teka	Ao longo do ano	Integrado na compra do software
Condução empilhadores (2 acções)	B	► Reduzir os riscos de acidentes sobre os operadores ou sobre o pessoal que com eles trabalham, bem como danos e prejuízos materiais a mercadorias.	Condutores empilhadores	A definir	30	16	480	Pós laboral	Teka	Abril	2.500,00 €
Desenho Técnico	B	► Interpretar desenhos	Ferramentaria; Manutenção; Métodos	A definir	6	10	60	Pós laboral	Teka	Junho	1.500,00 €
Electricidade	B	► Interpretar quadros eléctricos.	Manutenção	CACIA	5	30	150	Pós laboral	Externo	Outubro	2.500,00 €
Electricidade (2 acções)	A	► Aperfeiçoar conhecimentos; ► Maior rapidez na deteção de avarias ► Garantir a execução de tarefas com segurança.	SAT	CACIA	14	30	420	Pós laboral	Teka	Novembro	2.000,00 €
Espanhol	B	► Desenvolver os conhecimentos de Espanhol	Todos com contacto com o cliente externo	Anglophilbenter	12	30	360	Pós laboral	Teka	Outubro	2.000,00 €
Excel intermédio/avariado	B	► Melhorar e adquirir novos conhecimentos.	Administrativos	Cesae	12	20	240	Pós laboral	Externo	Maio	1.500,00 €
Formação de formadores	B	► Obtenção do CAP.	Tesouraria; Marketing	VLM	3	90	270	Pós laboral	Externo	-----	1.500,00 €
Gestão da energia	B	► Adquirir conhecimentos técnicos e de gestão que permitam otimizar e gerir a utilização da energia.	Manutenção	Dual	1	30	30	Semi laboral	Externo	-----	800,00 €
Gestão de encomendas Avançado	A	► Conhecer a importância de uma boa gestão de modo a minimizar os seus custos e os montantes financeiros envolvidos.	Logística; Compras	Dual	9	20	180	Pós laboral	Teka	Novembro	2.000,00 €
Gestão de stocks e logística	B	► Gerir stocks de uma forma eficaz; ► Adquirir conhecimentos na área de aprovisionamento e armazenagem.	Compras, SAV, APA, AMP	Dual	5	6	30	Pós Laboral	Teka	Junho	1.500,00 €
Gestão e MKT	B	► Desenvolver competências e conhecimentos nas áreas do Marketing e Gestão.	Telecomunicações	A definir	1	35	35	Pós laboral	Externo	-----	1.500,00 €

PLANO DE FORMAÇÃO 2009

AÇÃO	Objectivo geral	OBJECTIVOS ESPECÍFICOS	DESTINATÁRIOS	ENTIDADE FORMADORA	N.º FORMANDOS	N.º HORAS CURSO	TOTAL HORAS (N.º formandos x N.º horas curso)	HORÁRIO	LOCAL	DATA	CUSTO
Gestão e tratamento reclamações	A	<ul style="list-style-type: none"> ► Incrementar o nível de qualidade do serviço; ► Potenciar a imagem da empresa e fidelizar clientes. 	Responsáveis MKT, SAV, Vendas, Qualidade, SAC, SAV, Logística	Dual	12	30	360	Pós laboral	Teka	Julho	2.600,00 €
Inglês (2 acções)	B	► Desenvolver os conhecimentos de inglês.	Todos com contacto com o cliente externo	Anglophilcenter	20	70	1400	Pós laboral	Externo	Maio	3.500,00 €
ISO 9001:2008	B	► Conhecer os requisitos da norma.	Qualidade	Cequal	3	14	42	Laboral	Externo	-----	1.500,00 €
Liderança operacional de equipas	B	<ul style="list-style-type: none"> ► Conhecer e auto diagnosticar o estilo tendencial de liderança; ► Desenvolver capacidades pessoais para motivar os colaboradores e compreender os processos de motivação. 	Chelias de 3.ª	Dual	10	30	300	Pós laboral	Externo	Maio	3.000,00 €
Liderança para gestores de topo	B	<ul style="list-style-type: none"> ► Reflectir sobre as competências necessárias à liderança estratégica; ► Saber construir, desenvolver e partilhar uma visão para a organização; ► Desenvolver competências relacionais. 	Directores	Dual	6	30	180	Semi laboral	Externo	Abri	3.000,00 €
Liderar equipas	B	<ul style="list-style-type: none"> ► Conhecer e auto diagnosticar o seu estilo tendencial de liderança; ► Desenvolver capacidades pessoais para motivar os colaboradores e compreender os processos de motivação. 	Chelias de 2.ª	Dual	15	35	525	Pós laboral	Teka	Abri	3.000,00 €
Logística de armazéns (2 acções)	A	► Desenvolver competências que permitam otimizar a gestão do armazém ao nível de recepção de material, da arumação, acondicionamento e picking de materiais, do tempo de abastecimento e da expedição de produto.	Todos os colaboradores dos armazéns	A definir	20	30	600	Pós laboral	Teka	Outubro	2.500,00 €
PDM link	C	► Mudança do sistema informático de gestão.	Engenharia; Qualidade; Fabril	Teracad	6	40	240	Semi laboral	Teka	A definir	Integrado na migração
Plano de emergência	G	► Relembrar conteúdos e formar novos elementos.	Todos (excepto os que vão à formação de Sensibilização)	Teka/Andreia Santos	88	2	176	Pós laboral	Teka	Abri	0,00 €
Proeenginner (iniciação e intermédio)	F	► Adquirir novos conhecimentos.	Engenharia	Teracad	1	35	35	Laboral	Externo	-----	1.000,00 €
Redes estruturadas	B	► Adquirir competências actuais no projecto e configuração de Redes estruturadas.	Telecomunicações	A definir	3	14	42	Semi laboral	Externo	-----	1.000,00 €
Reengenharia	A	► Actualização e reciclagem das metodologias Kaizen; ► Lean Production.	Fabril; Qualidade; Engenharia; LP; Planeamento; Manutenção;	A definir	12	35	420	Semi laboral	Teka	Abri	9.000,00 €

PLANO DE FORMAÇÃO 2009

ACÇÃO	Objectivo geral	OBJECTIVOS ESPECÍFICOS	DESTINATÁRIOS	ENTIDADE FORMADORA	N.º FORMANDOS	N.º HORAS CURSO	TOTAL HORAS (N.º formandos x N.º horas curso)	HORÁRIO	LOCAL	DATA	CUSTO
Sensibilização HST/Reciclagem (10 acções)	G	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Garantir a execução do tarefas com segurança; ▶ Reduzir os riscos de acidentes sobre os operadores ou sobre o pessoal que com eles trabalham, bem como danos e prejuízos materiais a mercadorias. 	Todos os colaboradores fabris, armazéns e técnicos	Teka/Andreia Santos	204	10	2040	Laboral	Teka	Abril	0,00 €
Sensibilização p/ questões ambiente	C	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Identificar as consequências do seu trabalho no meio ambiente e reduzir o seu impacto. 	Todos os colaboradores fabris, armazéns e técnicos	Teka/Qualidade	204	10	2040	Pós laboral	Teka	Setembro	0,00 €
Sistemas de Gestão Ambiental - requisitos	B	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Identificar e interpretar os requisitos na área do ambiente. 	Resp. Ambiente	Cequal	1	14	14	Laboral	Externo	-----	500,00 €
Socorrismo Iniciação	G	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aumentar a equipa de socorristas 	Futuros socorristas	Cruz Vermelha	12	24	288	Pós laboral	Teka	Mai	1.850,00 €
Socorrismo Recertificação	G	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Renovar a validade da certificação de socorristas 	Socorristas	Cruz Vermelha	11	12	132	Pós laboral	Teka	Outubro	880,00 €
Simulação Gestão (antes da venda)	B	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Conhecer todo o processo antes da venda em si; Aprender a liderar a comunicação, fazer face às objeções, superar obstáculos e concluir positivamente o objectivo definido. 	Comerciais	A definir	24	16	384	Semi laboral	Teka	Setembro	11.000,00 €
Trabalho de Equipa	B	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fomentar o espírito de entre-ajuda para gerar relações de confiança, flexibilidade e desenvolvimento de objectivos e expectativas; ▶ Contribuir para uma maior eficácia da organização; 	Todos os colaboradores (excepto chefes)	A definir	261	10	2610	Pós laboral	Teka	Junho	4.000,00 €
Total					1068	946	16579				70.630,00 €

Caso sejam detectadas novas necessidades de Formação ao longo do ano que não estejam contempladas neste plano, essas deverão ser autorizadas pelo Director da área em causa.

Legenda Objectivo Geral:

- A - Melhoria do desempenho do departamento
- B - Melhoria dos desempenhos individuais
- C - Acompanhar as alterações legais, os investimentos em novas máquinas, programas informáticos, etc.

- D - Mudanças na organização hierárquica, que exija uma maior polyvalência
- E - Evolução da carreira: integração, promoções, mobilidade interna, etc.
- F - Evolução das qualificações
- G - Requisito legal obrigatório

Apêndice 3 – Manuais destinados aos países da Europa de Leste

(Consultar apêndice na pasta externa)

TABLE OF CONTROL - EE

	TMW 20.2 BI	TMW 20.2 BIS	TMW 20.2 BIT	TMW 22 BIT	MW 32 BIS	HK 930 S
EL						
TR						
RU						
RO					N/A	
HU						
BG						
SK						
CS						
PL	N/A					
UK	N/A	N/A	N/A			

1	Ready/Approved		TPT
2	Layout revision		TPT
3	Waiting for approval		Subsidiary
4	Waiting for the translation		Subsidiary
5	N/A	N/A	
6	PDF created		

Apêndice 4 – Pedido de aprovação quanto à edição de manuais

RE: Manual MW 32 BIS - Mensagem (HTML)

Mensagem

Responder a Todos

Responder

Eliminar Mover Para a Pasta

Criar Regra

Outras Acções

Bloquear Remetente

Listas Seguras

Não é Publicidade não Solicitada

Correio Publicitário Não Solicitado

Categorizar

Dar Seguimento

Opções

Localizar

Relacionado

Seleccionar

Localizar

Enviada: seg 18/5/2009 17:20

De: Estagiário I&D

Para: 'Anna Ivanchenko'

Cc:

Assunto: RE: Manual MW 32 BIS

Dear Ms. Ivanchenko,

Attached is the Ukrainian manual of the microwave oven MW 32 BIS for your approval.

Everything that must be reviewed is marked in yellow. Could you mark all the changes that will be made in the document in a different color to be easier for me to identify them?

We are in a hurry with this manual because the production of the microwave ovens has already started. Could you, if possible, have some priority in looking at this manual?

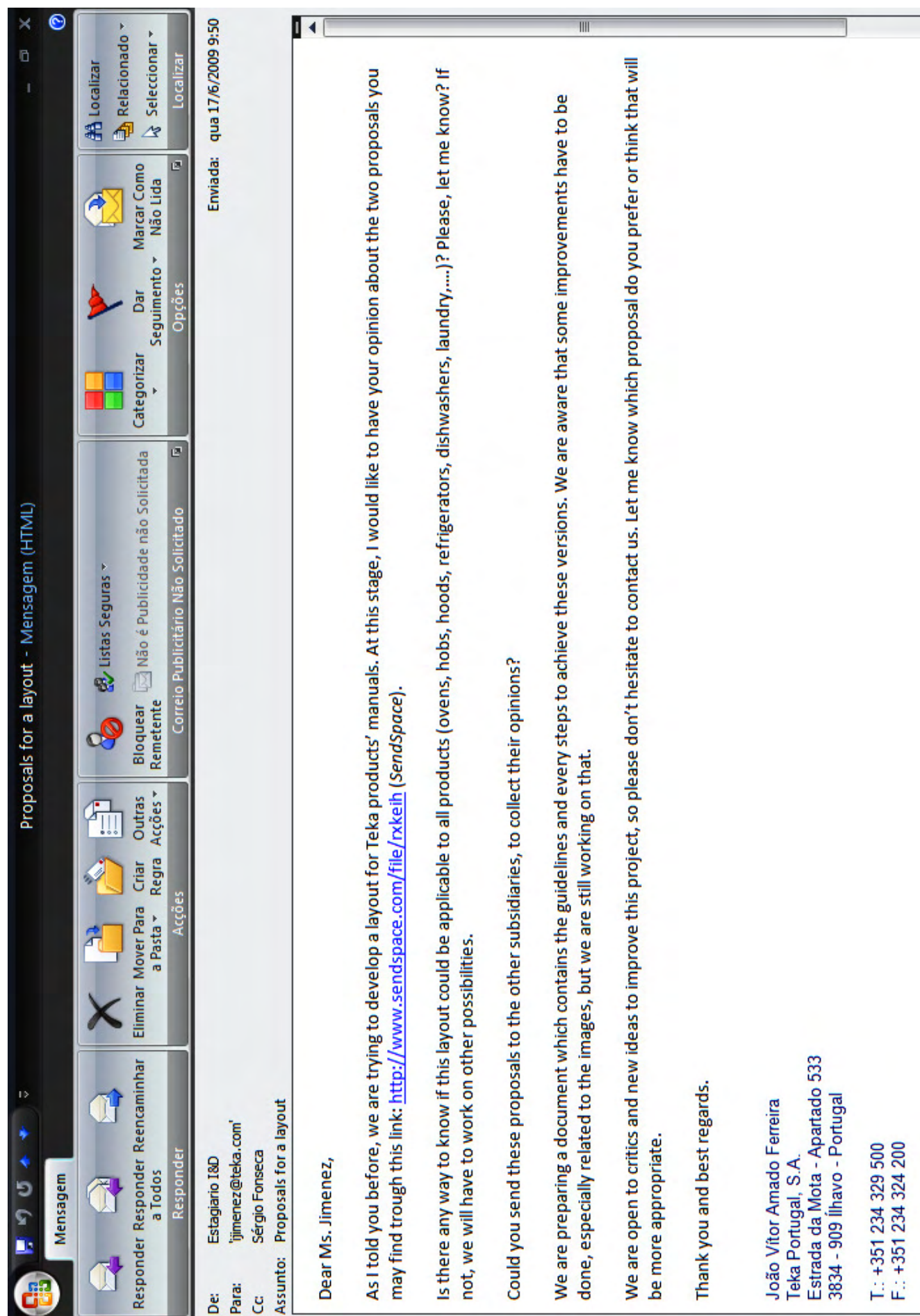
Thank you for your collaboration.

Best regards.

João Vítor Amado Ferreira
Teka Portugal, S.A.
Estrada da Mota - Apartado 533
3834 - 909 Ílhavo - Portugal

T.: +351 234 329 500
F.: +351 234 324 200

Apêndice 5 – Contacto com o Departamento de *Product Management* para aprovação do *layout* desenvolvido para os manuais do Grupo Teka



(Consultar apêndice na pasta externa)



Style Standards for manuals



Cover

Page scheme

Paper size : A4 (210 X 297 mm)

Margins :
Superior: 0,7 cm
Inferior: 0,7 cm
Interior: 0,7 cm
Exterior: 0,7 cm

Header : 0,7 cm

Footer : 0 cm



Cover

0,7 cm
20,86 cm
0,7 cm
20,86 cm
0,7 cm

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.S.A. KÜPPERBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kueppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-232-5403	info@tekanadacom
CHILE	TEKA CHILE S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760233	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 387 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL S.A.	351	234 329 510	saciliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pecific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MÜFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	useteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve

TEKA Industrial, S. A.
Cajío, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 - 942 - 35 50 50
Fax: 34 - 942 - 34 76 94
mail@teka.com

TEKA KÜchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Halger (Germany)
Tel: 49 - 2771 - 8141 - 0
Fax: 49 - 2771 - 8141 - 10

Instructions for Use

EN

MCX 45 BIT

0,7 cm
28,3 cm
0,7 cm



Cover

Table

Table size : 15 cm

Alignment : Center

Font style : Arial; 18 pt

Text alignment : Center

Tab : 12 cm

Spacing : Before 6 pt; After 6 pt

Product's name

Font style : Arial; 16 pt; bold

Image

Image size : Height – 5,5 cm; Width – 8,5 cm

Effects : Mirror

Logo

Logo size : Height – 5,5 cm; Width – 8,5 cm

Effects : Mirror

Horizontal position : Center from the margin

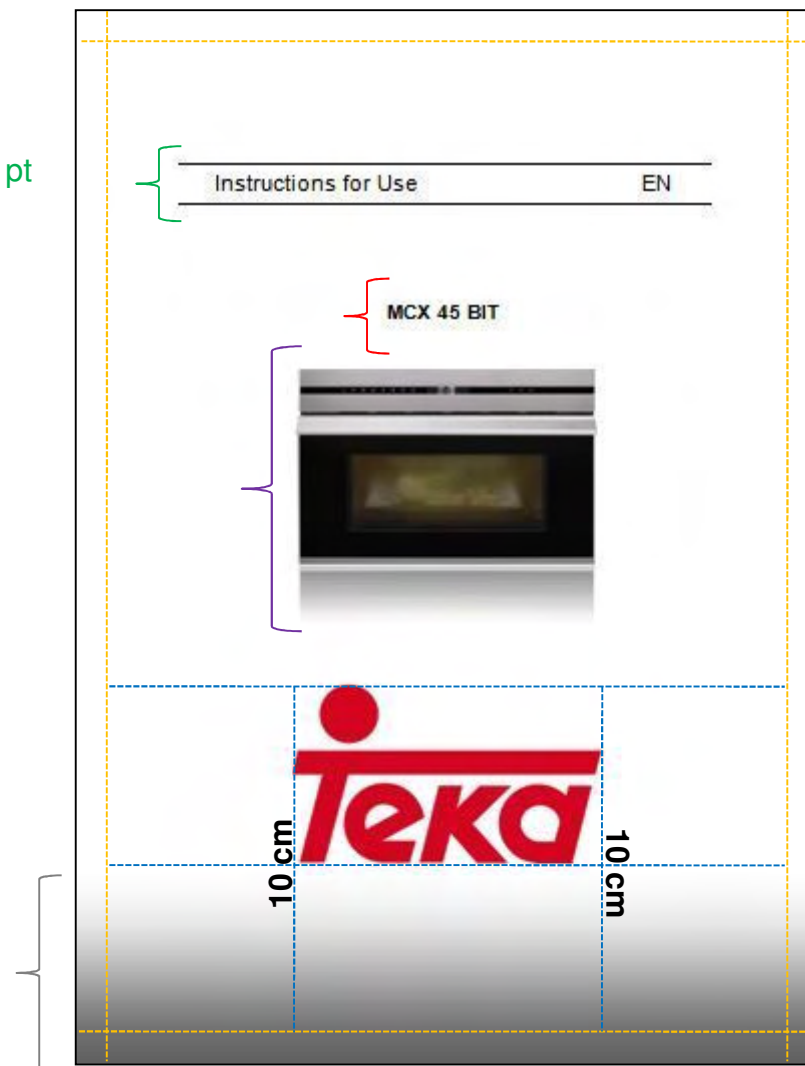
Vertical position : - 10 cm from the inferior margin

Gray gradation

Color : Model of color RGB; Red 127; Green 127; Blue 127

Box size : Height – 5,84 cm; Width 21 cm

Effect : Gradation





Cover

Table

Table size : 19,2 cm

Font style : Arial; 11 pt

Spacing : Before 0 pt; After 0 pt

Image

Image size : Height - 3,15 cm; Width - 7,86 cm

Horizontal position : Center from the margin

Vertical position : - 3,7 cm from the inferior margin

Logo

Logo size : Height – 3,27 cm; Width – 5,37 cm

Horizontal position : Center from the margin

Vertical position : - 10 cm from the inferior margin

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kueppersbusch.be
BULGARIA	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUB LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MÜFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	useteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve

TEKA Industrial, S. A. Cajo, 17 39011 SANTANDER (Spain) Tel: 34 - 942 - 35 50 50 Fax: 34 - 942 - 34 76 94 mail@teka.com		TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH Sechsheldener Str. 122 35708 Halger (Germany) Tel: 49 - 2771 - 8141 - 0 Fax: 49 - 2771 - 8141 - 10 Cod : xxxxxx
--	--	--



Cover

Teka Industrial ID

Font style : Arial, 11 pt

Horizontal position : 2 cm to the right of the page

Vertical position : 25,2 cm below the page

Teka Germany ID

Font style : Arial, 11 pt

Horizontal position : 14 cm to the right of the page

Vertical position : 25,2 cm below the page



Internal code

Font style : Arial, 11 pt

Horizontal position : -1 cm from the right margin

Vertical position : 25,2 cm below the page

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERBUSCH GmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kueppersbusch.be
BULGARIA	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekausa.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
EQUADOR	TEKA EQUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MÜFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	useteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 - 942 - 35 50 50
Fax: 34 - 942 - 34 76 94
mail@teka.com

TEKA KÜchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Halger (Germany)
Tel: 49 - 2771 - 8141 - 0
Fax: 49 - 2771 - 8141 - 10

Cod: xxxxxx



Inside View

Normal Font

Font style : Arial
Font color : Black / White
Font size : 11 pt

Title 1

Font style : Arial; Bold; Italic
Font color : Black
Font size: 18 pt

Heading 2

Font style : Arial; Bold
Font color : Black
Font size : 14 pt

Font in tables

Font style : Arial
Font colors : Black / White
Font size : 10 pt

Page scheme

Paper size : A4 (210 X 297 mm)

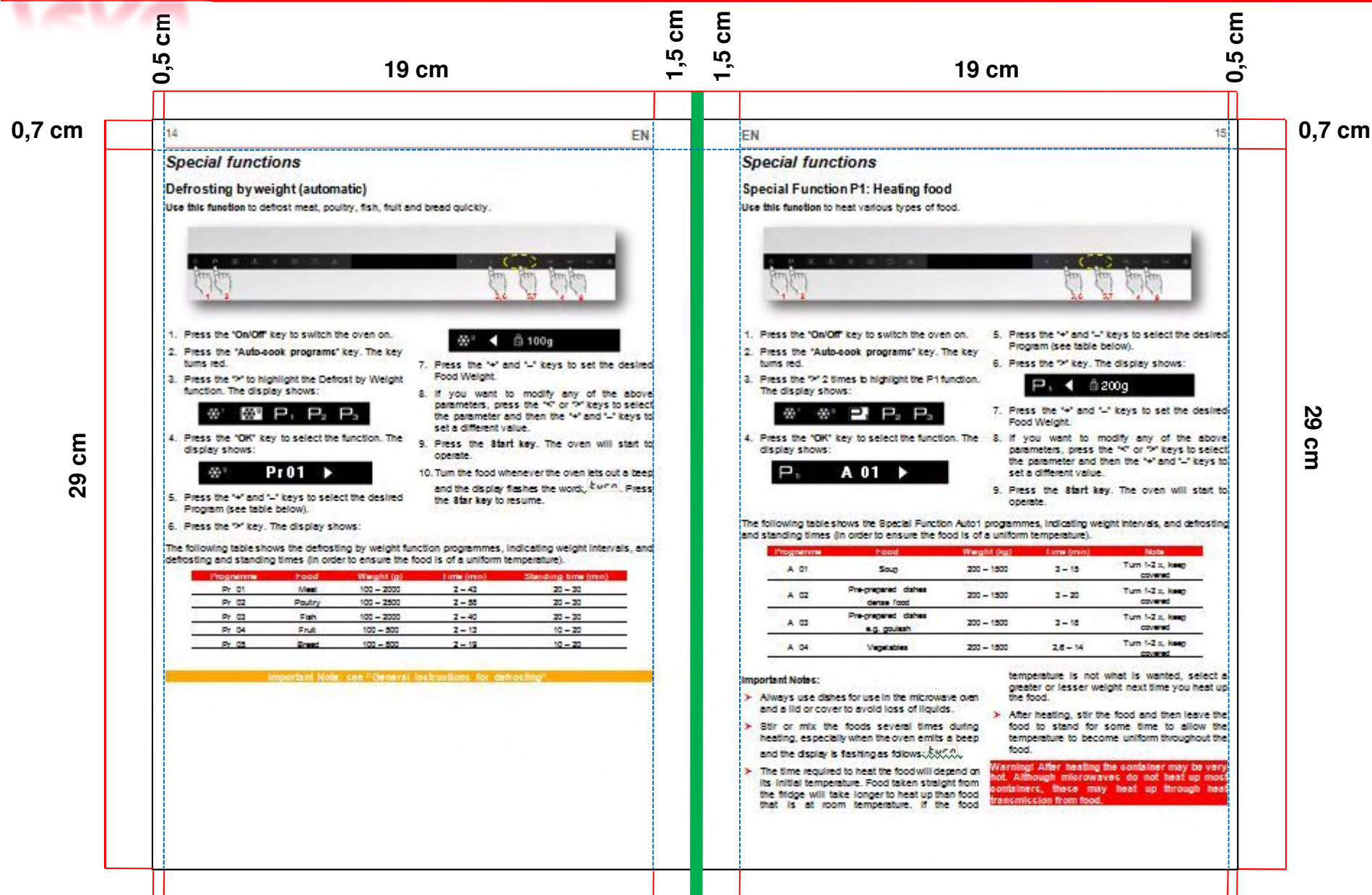
Margins : Superior: 0,7 cm
Inferior: 0,7 cm
Interior: 1,5 cm
Exterior: 0,5 cm

Header : 0,7 cm

Footer : 0 cm



Inside View





Inside View – Table of contents

Title 1

Font style : Arial, 11 pt; Bold

Spacing : Before 3 pt; After 0 pt

Tabs : 19 cm

Tabs alignment : Right

Title 2

Font style : Arial, 11 pt

Spacing : Before 0 pt; After 0 pt

Advancement : Left 0,5 cm

Tabs : 19 cm

Tabs alignment : Right

2	EN
Table of contents	
Installation instructions.....	3
Before installation.....	3
After installation.....	3
Microwave safety.....	4
The advantages of microwaves	5
Description of your oven.....	7
Basic settings	8
Setting the Clock.....	8
Hiding/Displaying the Clock.....	8
Safety blocking.....	9
Stopping the rotating plate.....	9
Basic Functions	10
Microwave.....	10
Grill.....	10
Microwave+ Grill.....	11
Hot-Air.....	11
Microwaves + Hot-Air.....	12
Grill + Fan.....	12
Special functions	13
Defrosting by time (manual).....	13
Defrosting by weight (automatic).....	14
Special Function P1: Heating food.....	15
Special Function P2: Cooking.....	16
Special Function P3: Defrosting & Cooking.....	17
Using the Browning Plate.....	18
When the oven is working.....	19
Interrupting a cooking cycle.....	19
Adjusting parameters.....	19
Canceling a cooking cycle.....	19
End of a cooking cycle.....	19
Defrosting.....	20
Cooking with a microwave oven.....	22
Cooking with the grill.....	24
What kind of ovenware can be used?.....	27
Microwave function.....	28
Grill and Hot-Air functions.....	28
Combined functions.....	28
Aluminium containers and foil.....	28
Lids.....	28
Oven Cleaning and Maintenance.....	29
What should I do if the oven doesn't work?.....	31
Substitution of light bulb.....	31
Technical characteristics	32
Description of Functions.....	32
Specifications.....	32

Numeration

Tab : 0,75 cm

Arrows :

Color : Model of color RGB; Red 255; Green 0; Blue 0

Tab: 0,75 cm

Columns :

Width of columns : 9,25 cm

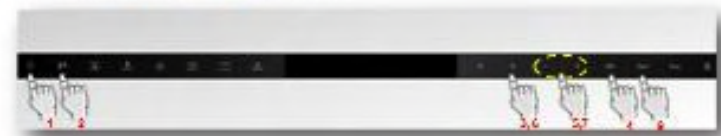
Space between columns : 0,5 cm

EN 15

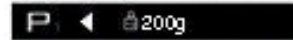
Special functions

Special Function P1: Heating food


Use this function to heat various types of food.



- Press the "On/Off" key to switch the oven on.
- Press the "Auto-cook programs" key. The key turns red.
- Press the "P1" 2 times to highlight the P1 function. The display shows:



- Press the "OK" key to select the function. The display shows:



- Press the "+" and "-" keys to select the desired Program (see table below).
- Press the "P1" key. The display shows:
- Press the "+" and "-" keys to set the desired Food Weight.
- If you want to modify any of the above parameters, press the "+" or "-" keys to select the parameter and then the "+" and "-" keys to set a different value.
- Press the Start key. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function Auto1 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
A 01	Soup	200 – 1500	3 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
A 02	Pre-prepared dishes dense food	200 – 1500	3 – 20	Turn 1-2 x, keep covered
A 03	Pre-prepared dishes e.g. goulash	200 – 1500	3 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
A 04	Vegetables	200 – 1500	2,5 – 14	Turn 1-2 x, keep covered

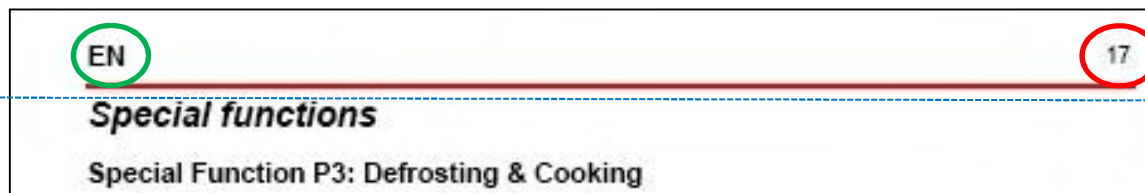
Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows:
- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room temperature. If the food temperature is not what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.
- After heating, stir the food and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become uniform throughout the food.

Warning! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.



Inside View - Header



Language ID (ISO 639-1 CODES)

Box dimensions : Height – 0,65 cm; Width – 0,77 cm

Horizontal position : Interior relatively to the margin

Vertical position : - 0,1 cm below the paragraph

Font style : Arial, 14 pt; Bold

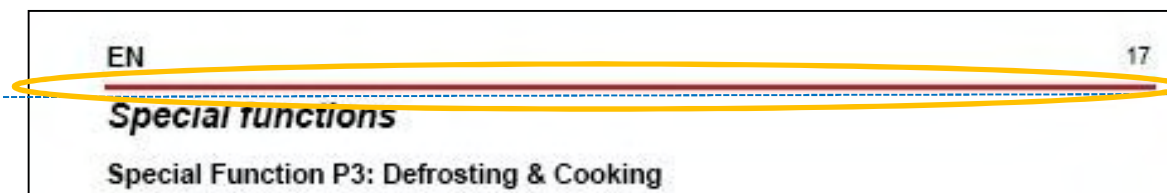
Page numbers

Box dimensions : Height - 0,53 cm; Width - Automatic

Horizontal position : Exterior relatively to the margin

Vertical position : - 0,04 cm relatively to the paragraph

Font style : Arial ;12 pt



Horizontal line

Line dimensions : Height – 2 pt; Width – 100%

Alignment : Center

Color : Model of color RGB; Red 255; Green 0; Blue 0



Inside View

Title 1

Font style : Arial; 18 pt; Bold, Italic

Font color : Black

Spacing : Before 0 pt; After 0 pt

Warnings Emphasis

Font style : Arial; 12 pt

Font color : White

Box color : Model of color
RGB; Red 255; Green 0; Blue 0

EN 3

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and take out all the accessories and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a protective film. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent base it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

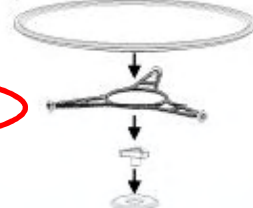
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

Fit the Motor Coupling in the centre of the oven cavity and put the Turntable support and the Turntable plate on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. The turntable plate can rotate in both directions.



During installation, follow the instructions supplied separately.

Heading 2

Font style : Arial; 14 pt; Bold

Font color : Black

Spacing : Before 12 pt; After 3 pt

Important Notes Emphasis :

Font style : Arial; 12 pt

Font color : White

Box color : Model of color
RGB; Red 255; Green 192;
Blue 0



Large Tables

The following table shows the Special Function Auto2 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
B 01	Potatoes	200 – 1000	4 – 17	Turn 1-2 x, keep covered
B 02	Vegetables	200 – 1000	4 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
B 03	Rice	200 – 500	13 – 20	One part rice, two parts water
B 04	Fish	200 – 1000	4 – 13	Keep covered

Tables dimensions : 17 cm

Alignment : Center

Font style : Arial; 10 pt

Font color : Black

Table head

Font style : Bold

Font color : White

Spacing : Before 3pt; After 0 pt

Cells' filling ; Model of color RGB; Red 255; Green 0; Blue 0

Table body

Spacing : Before 3 pt; After 0 pt

Lines

Horizontal lines : _____ 0,5 pt; Black

Vertical lines (if applicable) : _____ 0,5 pt; Black

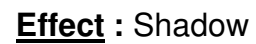
Defrosting

To defrost food you should select Microwave function with one of the following Power Levels:

Position	Power Level	Power
	Defrost / Keep Warm	150 W
	Defrost	300 W

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

The small tables have the same characteristics as the larger ones. The only change has to do with their dimension: 8,5 cm.



Images

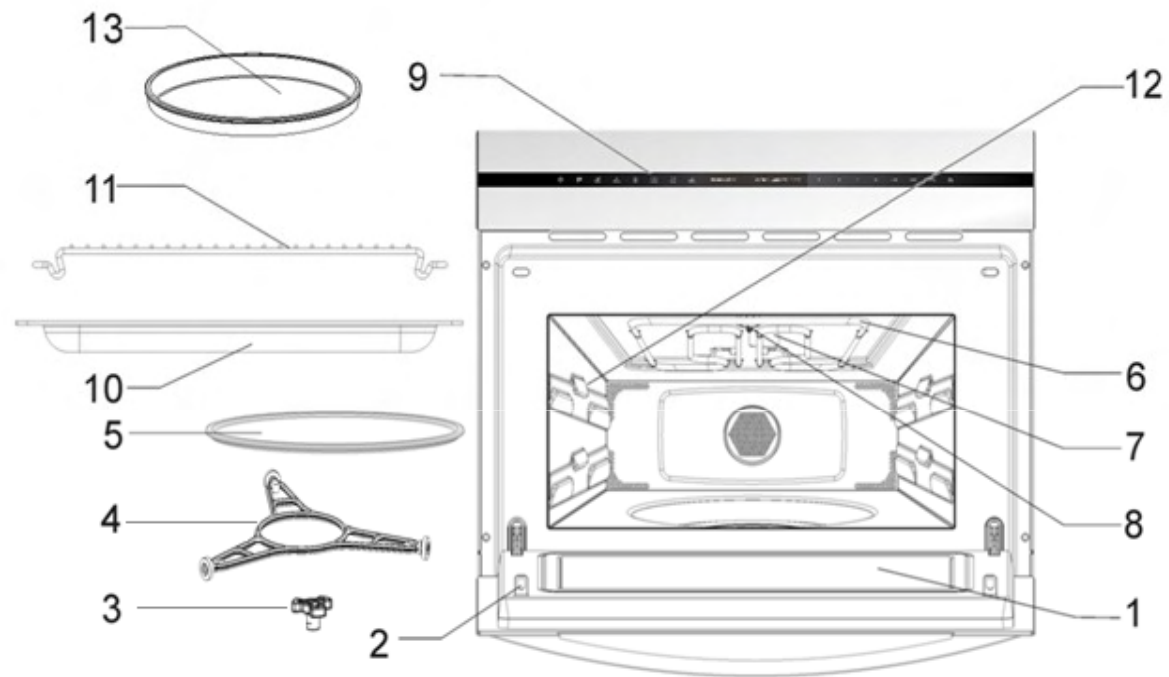


Image size : Height - 10 cm; Width - 16

Alignment : Center



Images

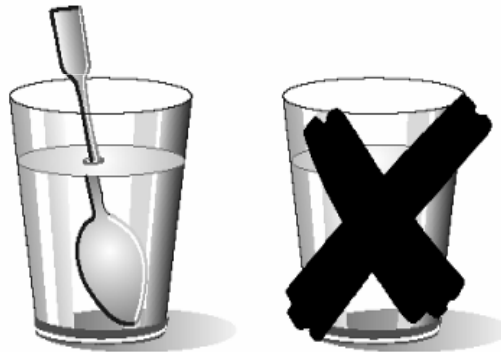
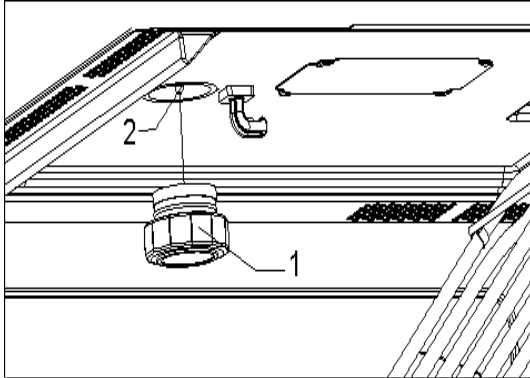
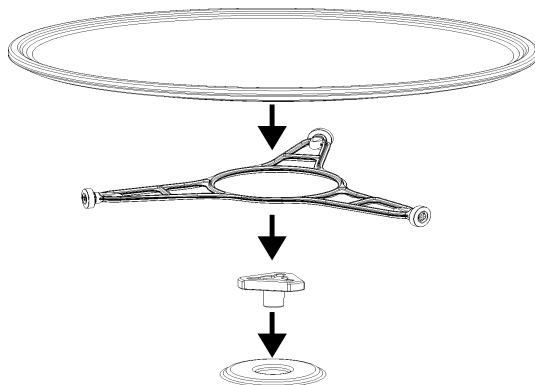


Image size : Height - 5 cm; Width - 7 cm

Alignment : Center



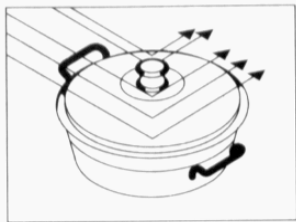


Images



Image size : Height - 2 cm; Width - 3 cm

Alignment : Center





Images

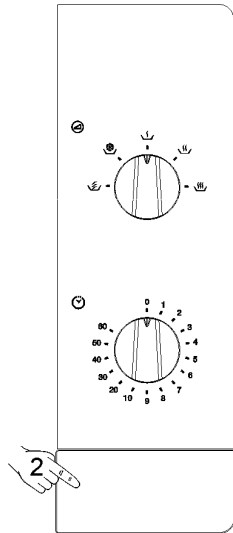


Image size : Height - 7 cm; Width - 3 cm

Alignment : Center



Images

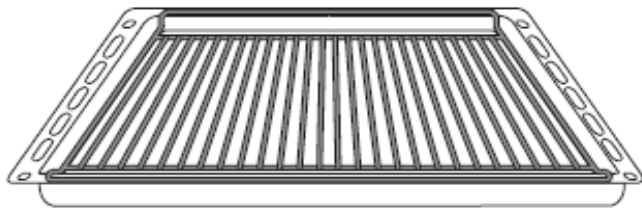
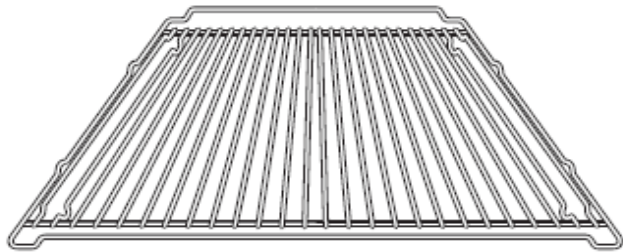


Image size : Height - 4 cm; Width - 9 cm

Alignment : Center

Apêndice 7 – Resultado final do *layout* desenvolvido para os manuais dos produtos *Teka*

(Consultar apêndice na pasta externa)

MCX 45 BIT



Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!

Tips on environmental protection

Eliminating the packaging



The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



Disposal of old electrical appliances

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and recycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it

Table of contents

Installation instructions	3
Before installation	3
After installation	3
Microwave safety	4
The advantages of microwaves	6
Description of your oven	7
Accessories	8
Basic settings	9
Setting the Clock	9
Hiding/Displaying the Clock	9
Safety blocking	10
Stopping the rotating plate	10
Basic Functions	11
Microwave	11
Grill	11
Microwave + Grill	12
Hot-Air	12
Microwaves + Hot-Air	13
Grill + Fan	13
Special functions	14
Defrosting by time (manual)	14
Defrosting by weight (automatic)	15
Special Function P1: Heating food	16
Special Function P2: Cooking	17
Special Function P3: Defrosting & Cooking	18
Using the Browning Plate	19
When the oven is working	20
Interrupting a cooking cycle	20
Altering parameters	20
Cancelling a cooking cycle	20
End of a cooking cycle	20
Defrosting	21
Cooking with a microwave oven	23
Cooking with the grill	25
What kind of ovenware can be used?	28
Microwave function	29
Grill and Hot-Air functions	29
Combined functions	29
Aluminium containers and foil	29
Lids	29
Oven Cleaning and Maintenance	30
What should I do if the oven doesn't work?	32
Substitution of light bulb	32
Technical characteristics	33
Description of Functions	33
Specifications	33

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

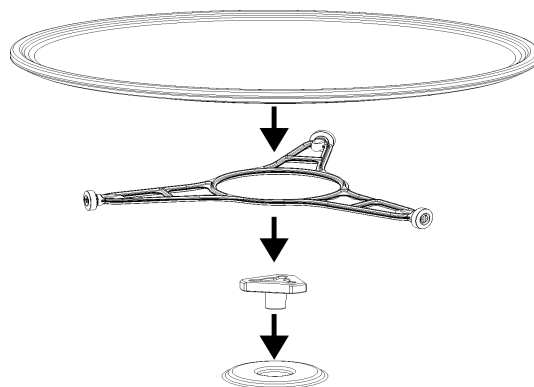
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

Fit the Motor Coupling in the centre of the oven cavity and put the Turntable support and the Turntable plate on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. **The turntable plate can rotate in both directions.**



During installation, follow the instructions supplied separately.

Microwave safety



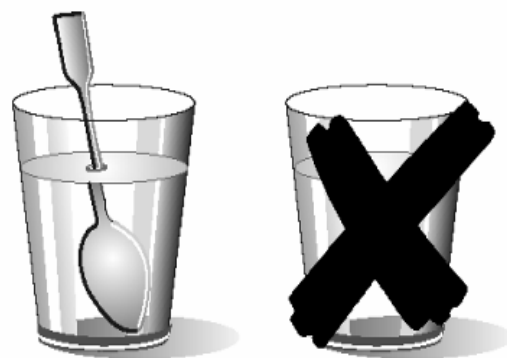
- **Warning:** Don't use the baking tray with microwave function or combined microwave function.
- **Warning!** Never leave the oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. **FIRE RISK!**
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**
- **Warning!** Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Warning!** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning!** If the oven has a combined function mode (microwave with other means of heating), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;
 - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
 - The door window glass is damaged;
 - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.
- The oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **Warning:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Beware!

Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. Check the food temperature before feeding this to the child. DANGER OF BURNING!

- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when **heating small quantities of food**. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**



Take care when heating liquids!

When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. **DANGER OF INJURIES AND BURNS!**

To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

Microwave safety

This oven is exclusively for domestic use!

Use the oven only for preparing meals.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not switch on the oven without the **motor coupling**, the **turntable support** and the respective **plate** being in place.
- **Never switch on the microwave when it is empty.** If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**
- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Use only **dishes suitable** for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- **Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior!** This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any **flammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- **Eggs with their shells** and **whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the oven for **frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.

- The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Cleaning:

- **Warning!** Your microwave oven must be cleaned regularly. All food remains must be removed (see section on Oven Cleaning). If the microwave oven is not kept clean its surface may deteriorate **and this may shorten the oven's working life and could even result in a dangerous situation.**
- **Warning!** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

Repairs:

- **Warning – Microwaves! The outer protection of the oven must not be removed.** It is dangerous for anyone not authorised by the manufacturer to carry out any kind of repair or maintenance work.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer.

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

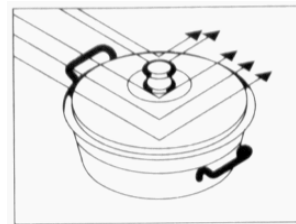
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

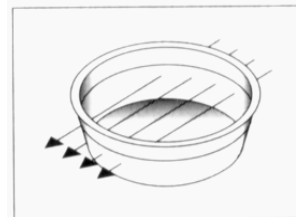
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

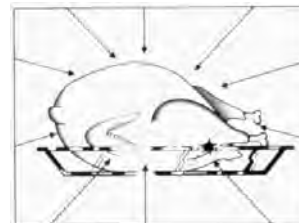
Microwaves are reflected by metal...



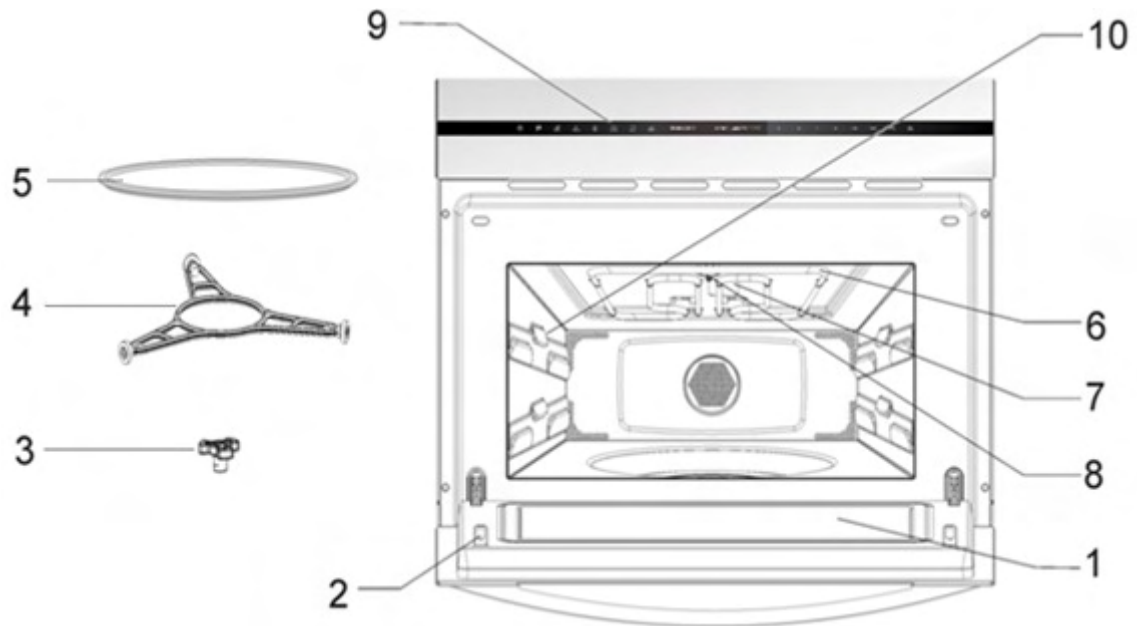
...but go through glass and china...



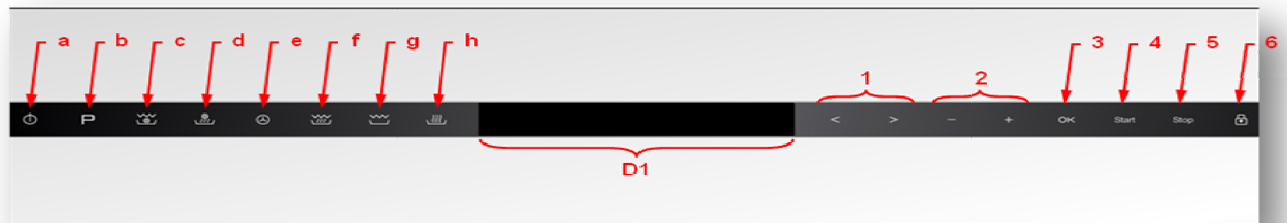
...and are absorbed by foods.



Description of your oven



- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1. – Door window glass | 6. – Drop-down grill |
| 2. – Catches | 7. – Mica cover |
| 3. – Motor coupling | 8. – Lamp bulb |
| 4. – Turntable support | 9. – Control panel |
| 5. – Turntable plate | 10. – Lateral supports |



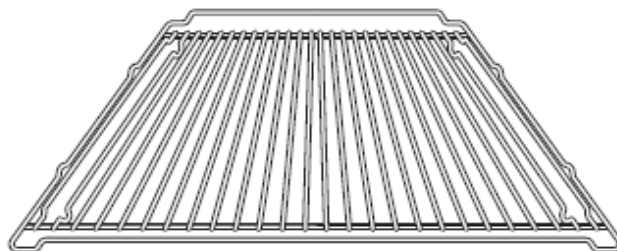
- | | |
|--|------------------------------------|
| a – ON/OFF key | 1 – “Left” and “Right” keys |
| b – Auto-cook programs key | 2 – “+” and “-” keys |
| c – Grill + Fan function key | 3 – “OK” key |
| d – Microwaves + Hot-Air function key | 4 – “Start” key |
| e – Hot-Air function key | 5 – “Stop” key |
| f – Microwaves + Grill function key | 6 – “Safety Block” key |
| g – Grill function key | D1 – Display |
| h – Microwave function key | |

Description of your oven

Accessories

Rectangular Rack

Use the rectangular rack to grill portions of meat or fish. It can also be used as a support for other cooking recipients.



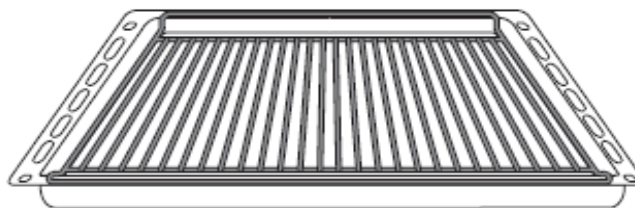
Glass Tray

Use the glass tray to cook roasts.



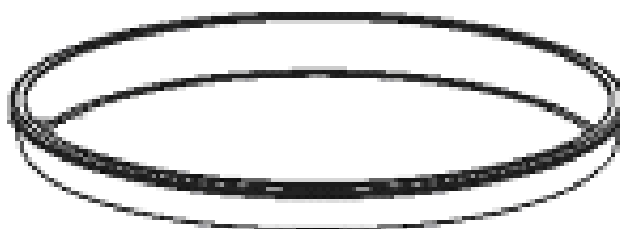
Glass tray + Rectangular Rack

Use the glass tray combined with the rectangular rack to grill portions of meat or fish. The liquids resulting from the cooking process will be collected by the glass tray.



Browning Plate

Use the browning plate to cook pizzas or pies. Their crusts will be crisp and brown. The browning plate can also be used for bacon, eggs, sausages, vegetables, etc.



Basic settings

Setting the clock

The clock display will flash if your microwave oven is first plugged in or after a power failure, to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:



1. Press the **"On/Off"** key to switch the oven on.
2. Hold down the **"+"** and **"–"** keys simultaneously for 3 seconds.. The hour digits will flash (steps 1 and 2 are not necessary when the oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the **"+"** and **"–"** keys to set the hours.
4. Press the **OK** key to confirm the hours. The minutes digits will flash.
5. Press the **"+"** and **"–"** keys to set the minutes.
6. Press the **OK** key to confirm the minutes.

Hiding/Displaying the Clock



If the clock display disturbs you, you can hide it by proceeding as follows

1. Press the **"On/Off"** key to switch the oven on.
2. Press the **"OK"** key for 3 seconds. The display will blank.

If you want to see the clock display again repeat the above procedure.

Basic settings

Safety blocking

The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).



To block the oven proceed as follows:

1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Hold down the **“Safety Block”** key for 3 seconds. The “Safety Block” key lights up and the display shows a key symbols.

The oven will not operate until it is unblocked. To unblock the oven repeat the above procedure.

Stopping the rotating plate



If the turntable rotation disturbs you, you can stop it by proceeding as follows.

While the oven is being programmed or during the normal operation of a function, press the “<” and “>” keys simultaneously.

The turntable stops and the display shows the symbol

If you want to allow the turntable to rotate, press again the “<” and “>” keys simultaneously. The symbol disappears.

Basic Functions

Microwave

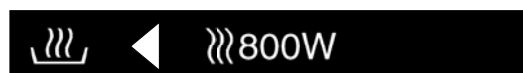
Use this function to cook and heat up vegetables, potatoes, rice, fish and meat.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “**Microwave**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “+” and “-” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “+” and “-” keys to set the required Microwave Power Level (see the chapter Technical Characteristics).
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
7. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Grill

Use this function to brown the surface of food quickly.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “**Grill**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “+” and “-” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Basic functions

Microwave + Grill

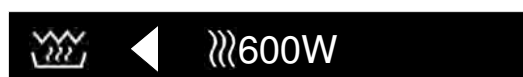
Use this function to cook lasagne, poultry, baked potatoes and casseroles.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “**Microwave + Grill**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “+” and “-” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “+” and “-” keys to set the required Microwave Power Level (see the chapter Technical Characteristics).
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Hot-Air

Use this function to bake food.




1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “**Hot-Air**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “+” and “-” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “+” and “-” keys to set the required Temperature.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Important Note: The symbol  will flash next to Hot-Air function symbol during the pre-heat phase. It will disappear when the set temperature is reached.

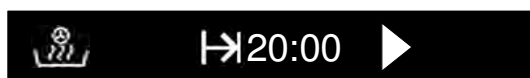
Basic functions

Microwaves + Hot-Air

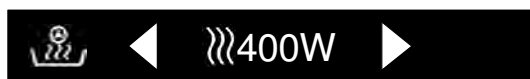
Use this function to rapidly bake the foods.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “**Microwaves + Hot-Air**” function key. The key turns red and the display shows:




3. Press the “+” and “-” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “+” and “-” keys to set the required Microwave Power Level (see the chapter Technical Characteristics).
6. Press the “>” key. The display shows:



7. Press the “+” and “-” keys to set the required Temperature.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important Note: The symbol  will flash next to Hot-Air function symbol during the pre-heat phase. It will disappear when the set temperature is reached.

Grill + Fan

Use this function to bake evenly the food and at the same time brown their surface.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “**Grill + Fan**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “+” and “-” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Special functions

Defrosting by time (manual)

Use this function to defrost any type of food quickly.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Auto-cook programs**” key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “**OK**” key to select the function. The display shows:



4. Press the “**+**” and “**-**” keys to set the desired Operating Time.
5. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Special functions

Defrosting by weight (automatic)

Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “Auto-cook programs” key. The key turns red.
3. Press the “>” to highlight the Defrost by Weight function. The display shows:



4. Press the “OK” key to select the function. The display shows:
5. Press the “+” and “-” keys to select the desired Program (see table below).
6. Press the “>” key. The display shows:



7. Press the “+” and “-” keys to set the desired Food Weight.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.
10. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word: *turn*. Press the **Star key** to resume.



The following table shows the defrosting by weight function programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (g)	Time (min)	Standing time (min)
Pr 01	Meat	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Poultry	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fish	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Bread	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Important Note: see “General instructions for defrosting”.

Special functions

Special Function P1: Heating food

Use this function to heat various types of food.



- 1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
- 2. Press the “Auto-cook programs” key. The key turns red.
- 3. Press the “>” 2 times to highlight the P1 function. The display shows:



- 4. Press the “OK” key to select the function. The display shows:



- 5. Press the “+” and “-” keys to select the desired Program (see table below).
 - 6. Press the “>” key. The display shows:
-
- 7. Press the “+” and “-” keys to set the desired Food Weight.
 - 8. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
 - 9. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function Auto1 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
A 01	Soup	200 – 1500	3 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
A 02	Pre-prepared dishes dense food	200 – 1500	3 – 20	Turn 1-2 x, keep covered
A 03	Pre-prepared dishes e.g. goulash	200 – 1500	3 – 18	Turn 1-2 x, keep covered
A 04	Vegetables	200 – 1500	2,6 – 14	Turn 1-2 x, keep covered

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows: *turn*.
- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room temperature. If the food

temperature is not what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.

- After heating, stir the food and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become uniform throughout the food.

Warning! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Special functions

Special Function P2: Cooking

Use this function to cook fresh food.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “Auto-cook programs” key. The key turns red.
3. Press the “>” 2 times to highlight the P1 function. The display shows:
4. Press the “OK” key to select the function. The display shows:
5. Press the “+” and “-” keys to select the desired Program (see table below).
6. Press the “>” key. The display shows:
7. Press the “+” and “-” keys to set the desired Food Weight.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function Auto2 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
B 01	Potatoes	200 – 1000	4 – 17	Turn 1-2 x, keep covered
B 02	Vegetables	200 – 1000	4 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
B 03	Rice	200 – 500	13 – 20	One part rice, two parts water
B 04	Fish	200 – 1000	4 – 13	Keep covered

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows *turn*.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Preparation instructions:

- Fish pieces – Add 1 to 3 soup spoons of water or lemon juice.
- Rice – Add water equivalent to twice times the quantity of rice.
- Unpeeled potatoes – Use potatoes of the same size. Wash them and prick the skin several times. Add 1 to 3 soup spoons of water.
- Peeled potatoes and Fresh vegetables– Cut into pieces of the same size. Add a soup spoon of water for every 100 g of vegetables, and salt to taste.

Special functions

Special Function P3: Defrosting & Cooking

Use this function to defrost and cook various types of food.



- 1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
- 2. Press the “Auto-cook programs” key. The key turns red.
- 3. Press the “>” 2 times to highlight the P1 function. The display shows:



- 4. Press the “OK” key to select the function. The display shows:



- 5. Press the “+” and “-” keys to select the desired Program (see table below).
 - 6. Press the “>” key. The display shows:
-
- 7. Press the “+” and “-” keys to set the desired Food Weight.
 - 8. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “+” and “-” keys to set a different value.
 - 9. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function Auto3 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Preheat the backing pan
C 02	Deep-frozen food	400 – 1000	8 – 14	Turn 2 x, keep covered
C 03	Potato dishes	200 – 450	10 – 12	Turn 1 x

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows **turn**.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Preparation instructions:

- Frozen pizza – Use pre-cooked frozen pizzas and pizzas-rolls.
- Deep-frozen food – Use lasagne, cannelloni, prawn soufflé, all frozen. Keep covered.
- Potato dishes, frozen – Chips, potato croquettes and fried potatoes must be suitable for preparation in the oven.

Using the Browning Plate

Normally when cooking food, such as pizzas or pies, on a grill or in a microwave oven, the dough or pastry becomes soggy. This can be avoided by using a browning plate. As a high temperature is reached quickly on the bottom of the browning plate, the crust turns crisp and brown.

The browning plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

VERY IMPORTANT NOTES:

- Use oven gloves at all times as the browning plate will become very hot.
- Never place the browning plate in the oven without the glass plate.
- Do not place any recipients on the browning plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

How to cook with the browning plate:

1. Preheat the browning plate by selecting the Microwave and Grill function for 3 to 5 minutes with a 600 W microwaves power level.
2. Brush the browning plate with oil in order to brown the food nicely.
3. Place the fresh or frozen food directly on the browning plate.
4. Place the browning plate on the glass turntable in the microwave oven.
5. Select the Microwaves and Grill function and the cooking time as described below.

Food	Weight	Cooking Time	Standing Time	Recommendation
Pizza	200 g	4 - 5 min	---	If the pizza is thin. If the pizza is high increase the time by 1 – 2 minutes
	300 g	5 - 6 min	---	
	400 g	7 – 8 min	---	
Quiches and Pies	200 g	3 – 4 min	2 – 3 min	
	300 g	5 - 6 min	2 – 3 min	
Hamburgers	150 - 200	8 - 10 min	5 – 8 min	Turn 2 x
Oven chips	400 g	6 - 8 min	---	Turn 1 x

VERY IMPORTANT NOTES:

As the browning plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.

Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate prior to cutting.

Cleaning:

The best way to clean the browning plate is to wash it with hot water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- **Microwave emission is stopped immediately.**
- The grill is de-activated but is **still very hot. Danger of burning!**
- The timer stops automatically, indicating the operating time that is left.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start/Stop** key.

Altering parameters

The operating parameters

- Time (with the “+” and “-” keys)
- Function (with the function selector)
- Power (with the microwave power level selector)

can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by simply turning the respective knob to the new value.

Cancelling a cooking cycle



If you wish to cancel the cooking process, press the **Start/Stop** key twice.

End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear three beeps and the display will show the word “**End**”.

Defrosting

To defrost food you should select Microwave function with one of the following Power Levels:

Position	Power Level	Power
	Defrost / Keep Warm	150 W
	Defrost	300 W

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight (g)	Defrosting time (min)	Standing time (min)	Recommendation
Portions of meat, veal, beef, pork	100	2-3	5-10	Turn once
	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn twice
	1000	21-23	20-30	Turn twice
	1500	32-34	20-30	Turn twice
	2000	43-45	25-35	Turn three times
Goulash	500	8 -10	10-15	Turn twice
	1000	17-19	20-30	Turn three times
Minced meat	100	2-4	10-15	Turn twice
	500	10-14	20-30	Turn three times
Sausages	200	4-6	10-15	Turn once
	500	9-12	15-20	Turn twice
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Turn once
Chicken	1000	20-24	20-30	Turn twice
Poularde	2500	38-42	25-35	Turn three times
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn once
Trout	250	5-6	5-10	Turn once
Prawns	100	2-3	5-10	Turn once
	500	8-11	15-20	Turn twice
Fruit	200	4-5	5-10	Turn once
	300	8-9	5-10	Turn once
	500	11-14	10-20	Turn twice
Bread	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn once
	800	15-17	10-20	Turn twice
Butter	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Creams	250	7-8	10-15	

Defrosting

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. Frozen cream must be stirred prior to use.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word: **turn**.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted

Cooking with a microwave oven

Warning! Read the section "Microwave Safety" before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation
- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooling with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
 - Double the quantity » double the time
 - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Cooking with a microwave oven

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower	500	100 ml	750	9-11	2-3	Divide into florets
Broccoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Cut into slices
Mushrooms	250	25 ml	750	6-8	2-3	Turn 1 x, cover
Peas & carrots,	300	100 ml	750	7-9	2-3	Cut into cubes or slices. Cover.
Frozen carrots	250	25 ml	750	8-10	2-3	Turn 1 x
Potatoes	250	25 ml	750	5-7	2-3	Peel, cut into uniform pieces. Cover, turn 1 x
Pepper	250	25 ml	750	5-7	2-3	Cut into pieces or
Leek	250	50 ml	750	5-7	2-3	slices. Cover. Turn 1 x
Frozen Brussel sprouts	300	50 ml	750	6-8	2-3	Cover. Turn 1 x
Sauerkraut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Cover. Turn 1 x

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	550	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the grid iron supplied with the oven.

Fit the grid iron in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.
4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Cooking with the grill

Tables and suggestions – Grill without microwave

Fish	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass	800	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Sardines/gurnard	6-8 fish.	15-20	
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Halfway through, pierce and turn over.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	Turn over 2 or 3x
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Baste with oil, turn over halfway through
Others			
Toast	4 units	1½-3	Keep an eye on the toasting process, turn over
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Keep an eye on the toasting process.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop.

The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

Cooking with the grill

Tables and suggestions – Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food.

The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500	Low dish	300	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	550	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	550	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	300	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	300	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	300	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	300	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Type of ovenware	Operating mode	Microwave		Grill and Hot-Air	Combined Functions
		Defrosting / heating	Cooking		
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer		yes	yes	no	no
Glazed china Flame resistant glass and china		yes	yes	yes	yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations		yes	yes	no	no
Clay dishes 2) Glazed Unglazed		yes	yes	no	no
		no	no	no	no
Plastic dishes 2) Heat resistant to 100 °C Heat resistant to 250 °C		yes	no	no	no
		yes	yes	no	no
Plastic films 3) Plastic film for food Cellophane		no	no	no	no
		yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)		yes	No	no	no
Metal Aluminium foil Aluminium wrappings 5) Accessories		yes	no	yes	no
		no	yes	yes	yes
		yes	yes	yes	yes

1. Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.

2. Keep the manufacturer’s instructions in mind!

3. Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.
4. Do not use paper plates.

5. Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Grill and Hot-Air functions

In the case of the grill and hot-air functions, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Combined functions

In the combined functions, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.
- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst

Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Add a few drops of lemon juice or vinegar in a cup of water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Oven Cleaning and Maintenance

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it.

Proceed as follows:

1. Turn the grill support by 180° (1).
2. Lower the grill gently (2). **Do not use excessive force as this may cause damage.**
3. After cleaning the ceiling, put the grill (2) back in its place, carrying out the previous operation.

IMPORTANT WARNING: The grill heating element support (1) may fall when it is rotated. If this happens, insert the grill heating element support (1) into the slot in the ceiling of the cavity and rotate it 90° to the grill heating element support (2) position.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect

on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

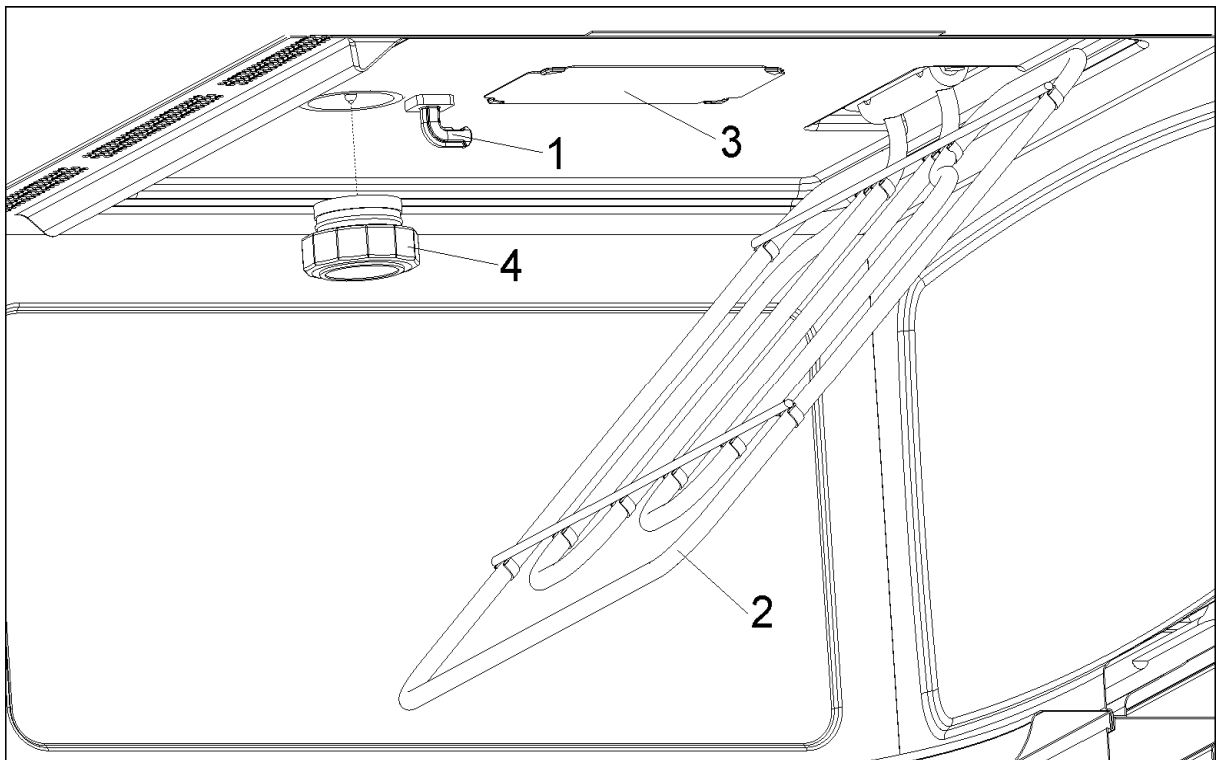
To avoid any risk, do not remove the mica cover.

The glass lamp cover (4) is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.



What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

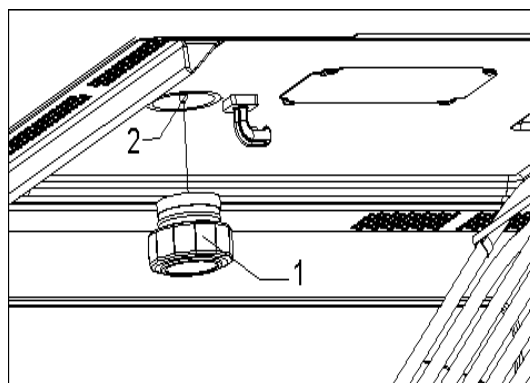
You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- **The display is not showing! Check if:**
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys! Check if:**
 - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work! Check if:**
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
 - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
 - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises! Check if:**
 - There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
 - The ovenware is touching the oven walls.
 - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly! Check if:**
 - You have inadvertently used metal ovenware.
 - You have selected the correct operating times and power level.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

- The food is too hot, dried out or burnt! Check if you selected the correct operating time and power level.
- I hear some noises after the cooking process is finished! This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- The oven switches on but the interior light does not go on! If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.







Substitution of light bulb

- To substitute the light bulb, proceed as follows:
- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover (1).
- Remove the halogen light bulb (2). **Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new G4 / 12V / 10-20W halogen bulb. **Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place (1).
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Description of Functions

Symbol	Function	Microwave Power Output	Foods
	Microwave	200 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot
		400 W	Cooking with little heat; boiling rice Rapid defrosting
		600 W	Melting butter Heating baby food
		800 W	Cooking vegetables and food Cooking and heating carefully, Heating and cooking small portions of food Heating delicate food
		1000 W	Cooking and rapidly heating liquids and pre-cooked foods
	Microwave + Grill	200 W	Toasting food
		400 W	Grilling poultry and meat
		600 W	Cooking pies and cheese-topped dishes
		800 W	Use carefully: food might burn
		1000 W	Use carefully: food might burn
	Grill	---	Grilling food
	Microwaves + Hot-Air	200 W	Meat roast and simmer
		400 W	Poultry roast
		600 W	Other fast roasts
	Hot-Air	---	Roast and bake
	Grill + Fan	---	Food even browning

Specifications

- AC Voltage 230-240 V / 50 Hz
- Power required 3300 W
- Grill power..... 1500 W
- Microwave output power..... 1000 W
- Microwave frequency ... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D). 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D)..... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity..... 32 l
- Weight 35 kg

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARIA	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MÜFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Apêndice 8 – Fornos *Teka* de 38 litros

(Consultar apêndice na pasta externa)

	Cód. Man.	Versão	DE	EN	FR	EL	NL	ES	PT	PL	RU	HU	TR	Observações
MCX 45 BIT - 161353	163731-a													
	163732-a													
	163733-a	B												Atualização da terminologia e das instruções de segurança. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês. Redimensionamento das imagens
	163734													
	163735													Em falta (Idioma TR)
MC 32 BIS - 161350-a	163139-c													
	163140-b													
	163235 - c	D												Atualização da terminologia, das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
	163236-d													
MC 32 BIS - 161351 -a	163244	A												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens.
MC 32 BIH - 161352	163575-a													
	163576-a	B												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
	163577-a													
MWX 45 BIS - 161203	163736													
	163737													
	163738	A												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
	163739 - a													
	163740 -a													
MW 32 BIT - 163250-a	163137													
	163138													
	163233-a	B												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
	163234													
MW 32 BIS - 161200-a	163135-a													
	163136-a													
	163231-b	C												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
	163232-c													
MW 32 BIS - 163201-a	163242													
MW 815														

Atualizado	
Em formatação	
A aguardar	
PDF created	

Apêndice 9 – Fornos *Teka* de 18 / 20 litros

(Consultar apêndice na pasta externa)

	Cód.PA	Cód. Man.	Versão	DE	EN	FR	EL	NL	ES	PT	PL	RU	HU	TR	Observações
TMW 22 BIS	181480	1830120-b	C												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
		1830575-a													
		1830899-b													
TMW 20.2 BIT	181560	1830462	A												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
		1830463													
TMW 22 BIT	181490	1830256-a	B												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
		1830576													
TMW 20.2 BI / WHITE	181500	1830458-b	C												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
		1830459-c	D												Atualização das instruções de segurança.
TMW 18 BHG	181646	1830662-b	C												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
		1830663-c	D												
TMW 18 BIH	181615	1830551-c	D												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês. Remoção de todas as referências à função Grill.
		1830522-c	D												
TMW 22 BI	181460	1830119-c	D												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
		1830574	A												
TMW 20.2 BIS	181520	1830460-a	B												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto do texto francês.
		1830461-a	B												Atualização do layout (capa e contracapa), das instruções de segurança. Redimensionamento das imagens.
TMW 18 BIG		1830659-a	B												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto do texto francês.
TMW 18 BI	181600	1830548	A												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto do texto francês. Remoção das referências à função GRILL.
		1830621	A												Atualização do layout (capa e contracapa), das instruções de segurança. Redimensionamento e atualização das imagens. Remoção das referências à função GRILL.
TMW 20 IT		1830001-e	F												Atualização do layout (capa e contracapa), das instruções de segurança. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
TMW 20 STG															
TMW 20 HG															
TMW 20 XG															
TMW 20 X															
TMW 18 ITH		1830650-d	E												Atualização do layout, das instruções de segurança e das imagens. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.
		1830649-d	E												Atualização do layout.
TMW 18 ST															
TMW 18 XG															
TMW 18 P															
CM 38 INOX															
TMW 18 HG		183964-d	D												Atualização do layout e das instruções de segurança. Concepção das imagens. Eliminação do idioma DE. Revisão ortográfica e gramatical do texto francês.

Atualizado	
Em formatação	
A aguardar	
PDF created	



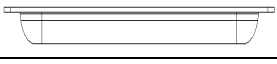








Apêndice 10 – Fornos a vapor *Teka*







(Consultar apêndice na pasta externa)

	Cód. PA	Cód. Man.	Versão	DE	EN	FR	EL	NL	ES	PT	PL	RU	HU	TR	Observações
HK 930 S	161500	163657	A												Redimensionamento das imagens. Correções na tabela Displays. Atualização do layout da capa e contra-capas.
		163658													
		163659-a	B												Revisão ortográfica e gramatical do texto francês. Redimensionamento das imagens.
HK 930 S EE	161508	163829													
		163830													
		163831													
		163832													
		163833													
HKX 960 S	161600	163741	A												Redimensionamento das imagens. Substituição da imagem do forno. Correção de erros na descrição operativa do mesmo.
		163742													
		163743	A												Revisão ortográfica e gramatical do texto francês. Redimensionamento das imagens. Correção das tabelas relativas ao idioma grego. EL >GR.
		163744													
		163745													



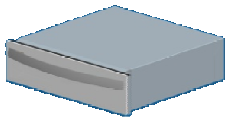

Atualizado	
Em formatação	
A aguardar	
PDF created	

Apêndice 12 – Tabela terminológica

Imagens	Português (PT)	Inglês (EN)	Francês (FR)
	Acoplamento do motor	Motor coupling	Manchon du moteur
	Grelha rectangular	Rectangular rack	Grille rectangulaire
	Bandeja de vidro	Glass tray	Bac vitré
	Aro rotativo	Turntable support	Support du plateau
	Prato rotativo	Turntable plate	Plateau rotatif
	Vapor	Steam	Vapeur
	Regeneração e Esterilização	Regenerating & Sterilising	Régénération & Stérilisation
	Cozinhar vegetais	Cooking vegetables	Cuisson des légumes
	Cozinhar peixe	Cooking fish	Cuisson du poisson
	Cozinhar carne	Cooking meet	Cuisson de la viande
	Acompanhamentos	Side dishes	Garniture
	Especificações	Specifications	Spécifications
	Tensão alternada	AC voltage	Tension AC
	Potência exigida	Power required	Puissance
	Dimensões exteriores (L x A x P)	Exterior dimensions (W x H x D)	Dimensions hors-tout (L x H x L)
	Dimensões da cavidade (L x A x P)	Interior dimensions (W x H x D)	Dimensions de la cavité (L x H x L)
	Capacidade do forno	Oven capacity	Capacité du four
	Peso	Weight	Poids
	Índice	Contents	Sommaire
	Instruções de instalação	Installation instructions	Instructions pour l'installation
	Antes da instalação	Before installation	Avant l'installation
	Após a instalação	After installation	Après l'installation
	Instruções de segurança	Safety instructions	Consignes de sécurité
	As vantagens do forno microondas	The advantages of microwaves	Les avantages des micro-ondes
	Descrição do aparelho	Description of your oven	Description du four
	Definições básicas	Basic settings	Réglages de base

Imagens	Português (PT)	Inglês (EN)	Francês (FR)
	Acerto do relógio	Setting the clock	Réglage de l'heure
	Visualizar / esconder o relógio	Hiding / Displaying the clock	Masquer / Afficher l'heure
	Bloqueio de segurança	Safety block	Blocage de sécurité
	Parar o prato rotativo	Stopping the rotating plate	Arrêter le plateau rotatif
	Microondas: Início rápido	Microwave: Quick start	Micro-ondes: Lancement rapide
	Funções de base	Basic functions	Fonctions de base
	Microondas	Microwave	Micro-ondes
	Grill	Grill	Gril
	Microondas + Grill	Microwave + Grill	Micro-ondes + Gril
	Convecção	Hot-Air	Convection
	Microondas + Convecção	Microwave + Hot- Air	Micro-ondes + Convection
	Grill + Ar ventilado	Grill + Fan	Gril + Ventilateur
	Funções especiais	Special functions	Fonctions spéciales
	Descongelamento por tempo (manual)	Defrosting by time (manual)	Décongélation en fonction du temps (manuel)
	Descongelamento por peso (automático)	Defrosting by weight (automatic)	Décongélation en fonction du poids (automatique)
	Utilização do prato tostador	Using the browning plate	Utilisation du plat gril
	Durante o funcionamento...	When the oven is working...	Pendant le fonctionnement...
	Interrupção do funcionamento	Interrupting a cooking cycle	Interruption d'une fonction
	Alteração dos parâmetros	Altering parameters	Modification des paramètres
	Cancelar um cozinhado	Cancelling a cooking cycle	Annuler une cuisson
	Fim do programa	End of a cooking cycle	Fin d'une cuisson
	Modo poupança de energia	Energy saving mode	Mode économie d'énergie
	Descongelamento	Defrosting	Décongélation
	Cozinhar com microondas	Cooking with microwaves	Cuisiner aux micro-ondes
	Cozinhar com o grelhador	Cooking with grill	Cuisiner au gril
	Tabelas e sugestões	Tables and suggestions	Tableaux et suggestions
	Que tipo de louça pode ser usada?	What kind of ovenware can be used?	Quel type de vaisselle utiliser?
	Função Microondas	Microwave function	Fonction Micro-ondes
	Testar a louça	Test the ovenware	Tester la vaisselle

Imagens	Português (PT)	Inglês (EN)	Francês (FR)
	Função Grelhador	Grill function	Fonction Gril
	Função Microondas + Grelhador	Microwave + Grill function	Fonction Micro-ondes + Gril
	Função combinada	Combined function	Fonction combinée
	Recipientes e películas de alumínio	Aluminium containers and foil	Récipients et papier en aluminium
	Tampas	Lids	Couvercles
	Limpeza e manutenção	Cleaning and care	Nettoyage et entretien du four
	Superfície frontal	Front surface	Surface avant
	Interior do forno	Oven interior	Intérieur du four
	Tecto do forno	Oven ceiling	Plafond du four
	Acessórios	Accessories	Accessoires
	O que fazer em caso de falha de funcionamento?	What should I do if the oven doesn't work?	Que faire en cas de mauvais fonctionnement?
	Substituição da lâmpada	Substitution of light bulb	Remplacement de la lampe
	Características técnicas	Technical characteristics	Caractéristiques techniques
	Descrição das funções	Description of functions	Description des fonctions
	Especificações	Specifications	Spécifications
	Dimensões de instalação	Installation	Dimensions pour l'installation du four
	Tempo de repouso	Resting time	Temps de repos
	Esfregões de palha-de-aço	Metal scrapers	Grattoirs
	Gratinar	<i>Au gratin</i> / Brown	Gratiner
	Botão rotativo	Rotating button	Bouton rotatif
	Depósito de água	Water tank	Réservoir d'eau
	Cavidade	Oven Interior	Enceinte de cuisson
	Descalcificação	Descaling	Détartrage
	Produto de descalcificação	Descaling solutions	Solutions détartrantes
	Temporizador	Timer	Minuterie
	Funções especiais	Special functions	Fonctions spéciales
	Tabelas e dicas	Tables and tips	Tableaux et conseils
	Tampa de mica	Mica cover	Couvercle en mica

Imagens	Português (PT)	Inglês (EN)	Francês (FR)
	Trempe	Grill	Grille
			
CAL	O aparelho deve ser descalcificado	Appliance must be descaled	L'appareil requiert un détartrage
	Bandeja esmaltada	Enamelled baking tray	Plateau émaillé
	Linguete	Catches	Verrous
	Primir	Press	Appuyer
	Gaveta de aquecimento	Warming drawer	Tiroir chauffant encastrable
	Manual de instruções	Instructions manual	Mode d'emploi
	Prato tostador	Browning plate	Plat gril

(Consultar apêndice na pasta externa)

Bedienungsanweisung	DE
Instructions for Use	EN
Mode d'Emploi	FR

TMW 18 BIH



Teka

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieser moderne und praktische Mikrowellenherd - hergestellt aus Materialien bester Qualität - Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie um aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und des beigefügten Faltblatts, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellenherdes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

ACHTUNG!

Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben!

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsentsorgung



Die Verkaufsverpackung trägt den Grünen Punkt. Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien wie Pappe oder Folien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff- Sammelbehälter. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.



Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Deshalb Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Installationsanleitung	5
Gerätebeschreibung	6
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes.....	7
Funktionsweise des Mikrowellengerätes	7
Wie sich die Speisen erwärmen	7
Bedienungsanleitung	8
Einstellen der Uhr	8
Sicherheitssperre.....	8
Funktion: Mikrowelle	9
Schnellstart.....	9
Spezialfunktion: Auto 1 (500g Kartoffel kochen).....	9
Spezialfunktion: Auto 2 (Fertiggerichte).....	10
Spezialfunktion: Auto 3 (Brat-/Schmorgerichte).....	10
Auftauen nach Gewicht (Automatisch)	11
Auftauen nach Zeit (Manuell).....	11
Funktion Speicher.....	12
Während des Betriebs.....	13
Unterbrechung der Funktion	13
Programmende.....	13
Auftauen	14
Allgemeine Hinweise zum Auftauen	15
Programmablauf des Mikrowellengerätes	16
Worauf Sie achten müssen!.....	17
Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse	18
Tabellen und Tipps – Garen von Fisch	18
Welches Geschirr kann verwendet werden?	19
Mikrowellenbetrieb.....	19
Mikrowellengeschirrttest	19
Aluminiumschalen/Alufolie	19
Deckel	19
Geschirrtabelle	20
Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes.....	21
Was tun bei Störungen?.....	22
Technische Eigenschaften.....	23
Funktionsbeschreibung der Schalter	23
Leistungsbeschreibung.....	23

Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Zur Vermeidung von Feuer, das Mikrowellengerät nur unter Aufsicht betreiben. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
- Wenn Rauch bzw. Brand beobachtet wird, muss die Tür des Gerätes geschlossen bleiben, um evtl. vorhandene Flammen zu ersticken. Das Gerät ausschalten und die Verbindung zur Stromversorgung unterbrechen.
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis geeignet, es sei denn, diese Personen unterliegen in Bezug auf den Gebrauch des Geräts der Aufsicht oder Unterweisung einer für die Sicherheit zuständigen Person.
- **Achtung!** Es muss sichergestellt werden, dass Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Bestimmungen und dem Gesetz über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff - oder Papierbehälter, muss das Mikrowellengerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Vor Gebrauch ist vom Benutzer zu prüfen, ob Geschirr und Gefäße für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet sind. Benutzen Sie nur Mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Die Netzanschlussleitung darf nicht mit Feuchtigkeit, mit scharfen Gegenständen oder mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.

- Bei Anschluss von Elektrogeräten in Gerätenähe darauf achten, dass deren Anschlussleitungen nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen oder unter der heißen Gerätetür eingeklemmt werden, um Beschädigung und Gefährdung zu vermeiden.
- Achten Sie auf Fehlfunktionen. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
 - Die Tür nicht richtig schließt
 - Die Türscharniere beschädigt sind
 - Die Dichtflächen an der Tür beschädigt sind
 - Das Sichtfenster beschädigt ist
 - Häufige Funkenüberschläge im Garraum auftreten, ohne dass sich Metallteile darin befinden.
- Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

Reinigung / Wartung:

- Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen.
- Bitte Reinigungshinweise im Absatz „Reinigung und Pflege“ beachten.
- **Beim Reinigen des Türglases keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und somit zum Zersplittern des Glases führen können**
- Die Dichtflächen (vierseitig um den Garraum und an der Türinnenseite) müssen besonders sauber gehalten werden, um ein sicheres Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten. Reinigen Sie die Dichtflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht kratzenden oder scheuernden Reinigungstuch.
- **Achtung:** Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn die Dichtflächen beschädigt sind. Nehmen Sie das Gerät erst dann wieder in Betrieb, wenn eine Instandsetzung durch einen geschulten Kundendiensttechniker erfolgt ist.

Sicherheitshinweise

So vermeiden Sie Schäden am Gerät:

- **Das Gerät nicht ohne Drehteller und Drehteller-Führungsring betreiben.**
- Schalten Sie das Gerät nicht im leeren Zustand ein. Ohne Speisen im Garraum könnte das Gerät überlastet werden.
- Benutzen Sie nur Mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Garraum auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier sollen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie explodieren können.
- Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. ES

BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.

- Achtung: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

- Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch usw.) kann durch Siedeverzug die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen!
- Zur Vermeidung dieses physikalischen Vorganges muss beim Erwärmen von Flüssigkeiten immer ein Kunststofflöffel oder ein Glasstab in das Gefäß gestellt werden.

Vorsicht!

- Um Überhitzung und Entzündungsgefahr von Speisen zu vermeiden, ist unbedingt darauf zu achten, dass beim **Erwärmen kleiner Speisemengen** die Zeit- und Leistungseinstellung nicht zu hoch gewählt wird. So kann sich z.B. ein Brötchen innerhalb von 3 Min. entzünden, wenn die Leistung zu hoch eingestellt wird.
- Erwärmen Sie **Babynahrung** in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Überprüfen Sie die Temperatur der Speise, bevor Sie sie dem Kind geben. **Verbrennungsgefahr!**

Im Reparaturfall:

- **Achtung - Mikrowellenenergie! Das Gehäuse darf nicht entfernt werden.** Wartung oder Reparatur von Mikrowellengeräten durch andere Personen als vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker ist gefährlich.
- **Achtung:** Die Garraumlampe darf nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf die vorhandene Gerätezuleitung nur gegen eine baugleiche vom Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen und Wartungen insbesondere an Stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulte Elektrofachleute durchgeführt werden.

Installationsanleitung

Mit der Türöffnungstaste bzw. durch Ziehen an der Tür, die Tür öffnen und alles Verpackungsmaterial entnehmen. Danach den Garraum und die Zubehörteile mit einem feuchten Tuch reinigen und Trockenwischen. Keine Scheuermittel und keine Starkriechenden Mittel verwenden.

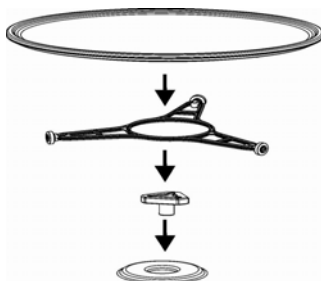
Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere
- Gerätefront
- Innen- und Außenflächen des Gerätes

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an die Quelle-Verkaufsstelle.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

Den Kupplungsstück in die Mitte des Garraums geben, Drehteller-Führungsring und den Drehteller aufsetzen bis er einrastet. Drehteller und Drehteller-Führungsring müssen bei jeder Betriebsfunktion im Gerät bleiben. Der Drehteller dreht sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn.



Achtung! Das Gehäuse des Mikrowellengerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme ab, indem Sie an der unteren Randseite beginnen.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, das Mikrowellengerät in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe gesonderte Einbauanleitung).

Achtung: Es muss nach Einbau des Mikrowellengerätes Zugriff zum Stecker gewährleistet sein.

Achten Sie bei der Installation des Mikrowellengerätes darauf, dass das Netzkabel nicht mit der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, die auftretenden hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

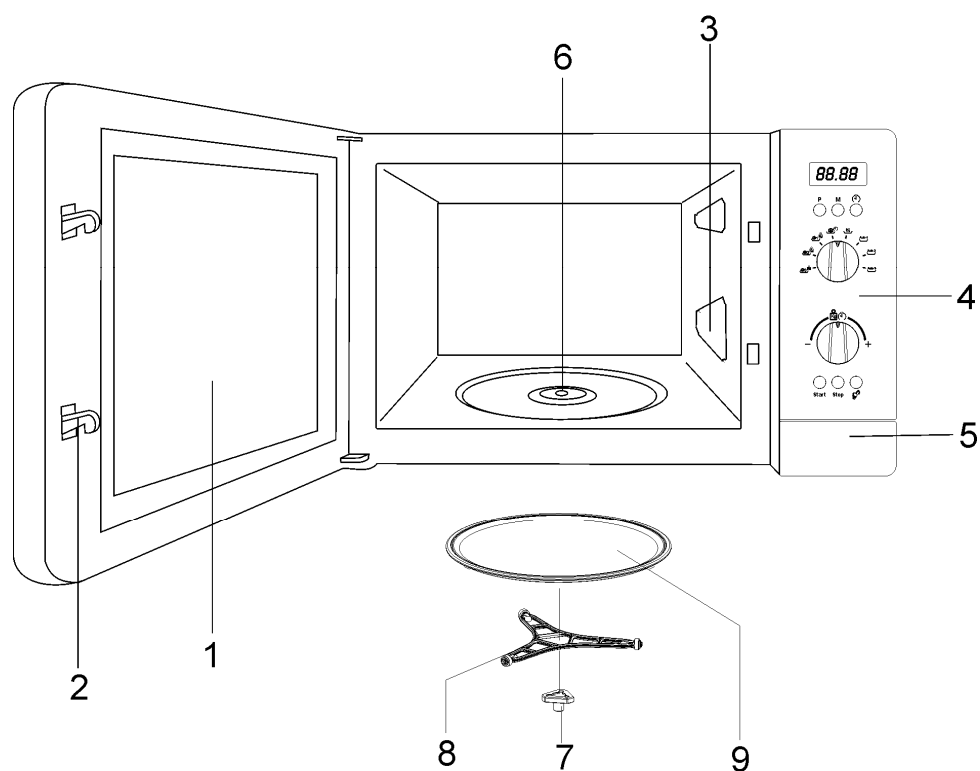
Werden Mikrowellengerät und Elektroherd übereinander installiert, darf das Mikrowellengerät nicht unterhalb des Elektroherdes angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Das Gerät sollte nicht in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern, Rundfunk- und Fernsehgeräten eingebaut werden.

ACHTUNG: DAS MIKROWELLENGERÄT DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.



- 1.** Tür mit Sichtfenster
- 2.** Sicherheitsverriegelung
- 3.** Glimmerdeckel
- 4.** Bedienblende
- 5.** Türöffnungstaste

- 6.** Drehtellermithnehmer
- 7.** Drehtellermithnehmer
- 8.** Drehteller-Führungsring
- 9.** Drehteller

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

In einem herkömmlichen Gerät durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsgenerator, der als MAGNETRON bezeichnet wird. Er wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargut gleichmäßig erhitzt.

Wie sich die Speisen erwärmen

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

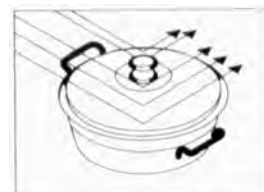
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

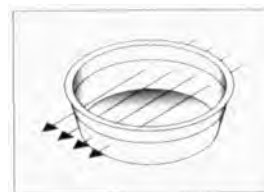
- Die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- Im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- Die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.

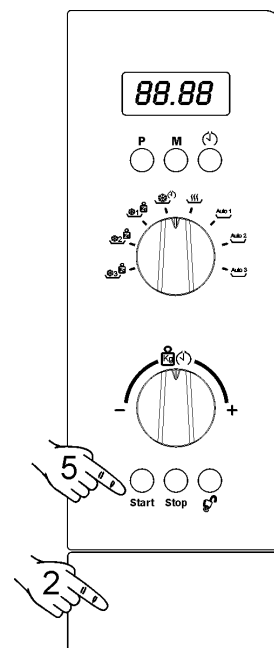


Bedienungsanleitung

Achtung! Das Mikrowellengerät nie leer, d.h. nie ohne Lebensmittel betreiben.

Um das Gerät zu nutzen gehen Sie wie folgt vor:

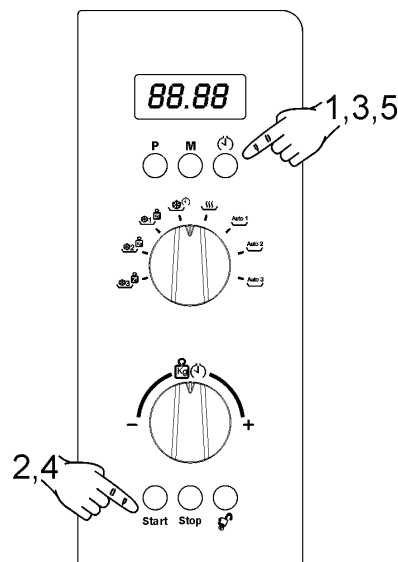
1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (siehe: Leistungsbeschreibung).
2. Öffnen Sie die Tür, drücken Sie hierzu die **TÜRÖFFNUNGSTASTE**. Die Innenbeleuchtung des Mikrowellengerätes muss sich einschalten.
3. Stellen Sie das Gefäß mit den Speisen auf den Drehteller.
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion und Garzeit entsprechend der Beschreibung in den nachstehenden Abschnitten.
5. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START-Taste**.
6. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt. Das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an.



Einstellen der Uhr

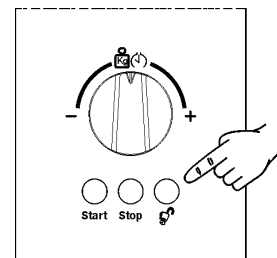
1. Ohne dass der Ofen in Betrieb ist, drücken Sie die **UHR-Taste** bis die Ziffern blinken.
2. Geben Sie die Stunden ein, indem Sie den **Drehknopf** drehen.
3. Drücken Sie erneut die Taste **UHR** und stellen Sie die Minuten ein.
4. Geben Sie die Minuten ein, indem Sie den **DREHKNOPF** drehen.
5. Drücken Sie zum Schluss nochmals die Taste **UHR**.

WICHTIGER HINWEIS: damit die Uhranzeige nicht erscheint drücken Sie die Taste **UHR**. Damit es wieder erscheint drücken Sie erneut die Taste.




Sicherheitssperre

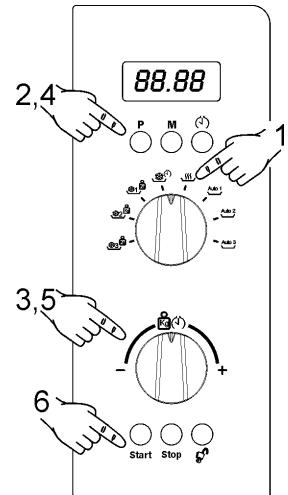
Um die Sicherheitssperre zu aktivieren bzw. deaktivieren drücken Sie die entsprechende Taste 3 Sekunden lang, nur wenn die Mikrowelle nicht in Betrieb ist. In diesen Fall bleiben alle Funktionen inaktiv und auf dem Display kommen, entsprechend für jede Ziffer, 4 horizontale Striche vor. Die Punkte blinken weiterhin.



Bedienungsanleitung


Funktion: Mikrowelle

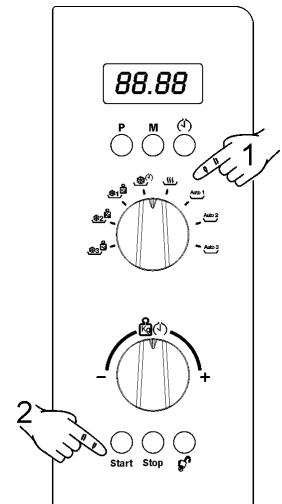
1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position .
2. Drücken Sie die **P**-Taste (wenn Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet der Ofen mit einer Leistung von **P04**).
3. Geben Sie die gewünschte Leistung durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beiden Richtungen ein.
4. Drücken Sie die **P**-Taste.
5. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beiden Richtungen ein.
6. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an.



Schnellstart

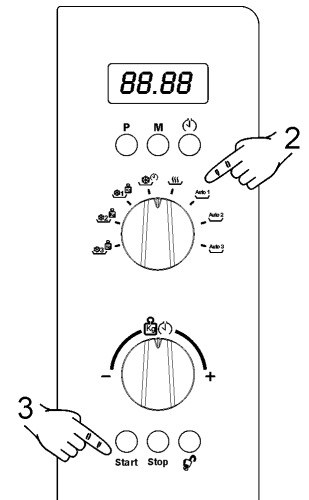
Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Erwärmen von Lebensmitteln mit einem hohen Flüssigkeitsanteil, wie zum Beispiel Wasser, Kaffee, Tee oder nicht dickflüssige Suppen.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position .
2. Drücken Sie die **START**-Taste. Der Ofenbetrieb mit Mikrowellenfunktion bei maximaler Leistung beginnt für 30 Sekunden.
3. Falls Sie die Betriebsdauer erhöhen möchten, drücken Sie erneut die **START**-Taste. Bei wiederholtem Drücken dieser Taste wird die Betriebsdauer um jeweils 30 Sekunden erhöht.



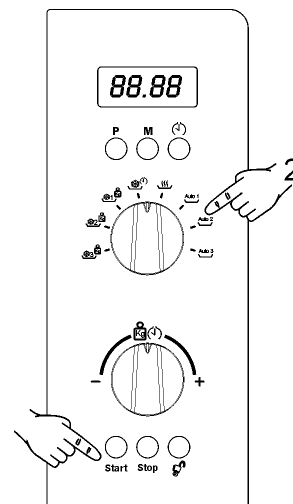
Spezialfunktion: Auto 1 (500g Kartoffel kochen)

1. Legen Sie die Kartoffel (ca. 500 g) mit ein wenig Wasser in ein Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr ein, und stellen Sie es auf den Glasteller ins Gerät.
2. Bringen Sie den Funktionswahlschalter in die entsprechende Position **AUTO 1**.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an (10 Min.).



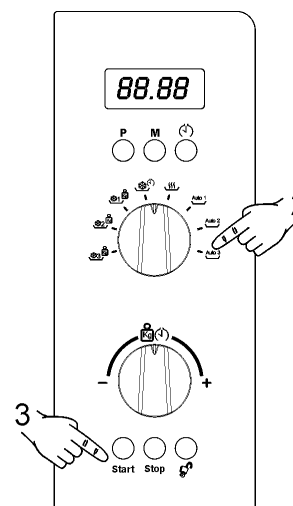
Spezialfunktion: Auto 2 (Fertiggerichte)

1. Den Deckel der Verpackung entfernen (tiefgekühlte Fertiggerichte: 300g – 400g; z.B. Cannelloni, Makkaroni, Gnocchi) und den Inhalt auf einen Teller geben oder die Verpackung direkt auf den Glasteller ins Gerät stellen.
2. Bringen Sie den Funktionswahlschalter in die entsprechende Position **AUTO 2**.
3. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit ein. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an.
4. Wenden Sie die Speisen sobald die Mikrowelle ein akustisches Signal erklingt und auf den Display **turn** blinkt. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START**-Taste.



Spezialfunktion: Auto 3 (Brat-/Schmorgerichte)




1. Geben Sie das Brat-/Schmorgericht (zum Beispiel: Kohl, geschmortes Hähnchen) in ein Behältnis, decken Sie dieses ab und stellen Sie es auf das Backblech.
2. Bringen Sie den Funktionswahlschalter in die entsprechende Position **AUTO 3**.
3. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit ein. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an.
4. Wenden Sie die Speisen sobald die Mikrowelle ein akustisches Signal erklingt und auf den Display **turn** blinkt. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START**-Taste.



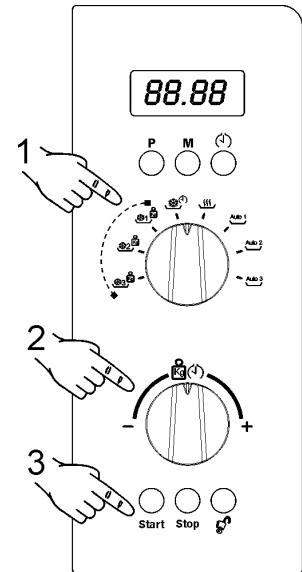
Bedienungsanleitung

Auftauen nach Gewicht (Automatisch)


1. Bringen Sie den Funktionswahlschalter gemäß den gewünschten Lebensmitteln und nachstehender Tabelle in die entsprechende Position.

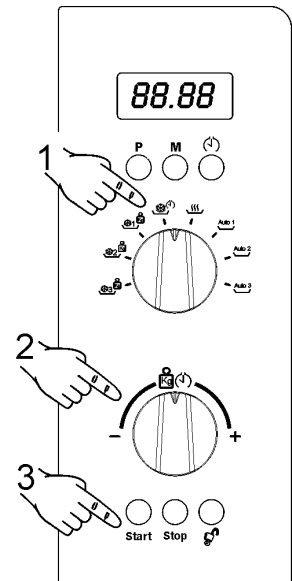
Position	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zeit (min)	Wartezeit (min)
	Fleisch / Fisch	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
	Geflügel	0,1 – 1,5	4 – 50	20 – 30
	Brot	0,1 – 0,8	2 – 19	5 – 10

2. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beiden Richtungen ein.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an.
4. Wenden Sie die Speisen sobald die Mikrowelle ein akustisches Signal erklingt und auf den Display **turn** blinkt. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START**-Taste.



Auftauen nach Zeit (Manuell)

1. Bringen Sie den Funktionswahlschalter in die entsprechende Position .
2. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beide Richtungen ein.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an.
4. Wenden Sie die Speisen sobald die Mikrowelle ein akustisches Signal erklingt und auf den Display **turn** blinkt. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START**-Taste.

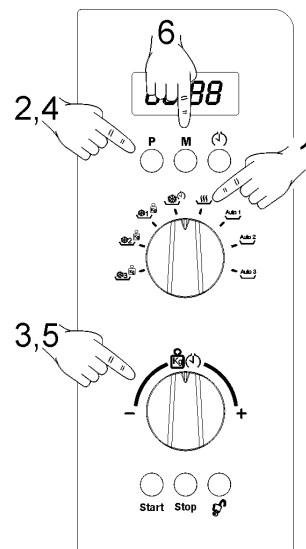


Funktion Speicher

Mit dieser Funktion, „**M**“, lassen sich häufig verwendete Parameter speichern (Dauer und Leistung). Es gibt einen unabhängigen Speicher für die Hauptfunktion Mikrowelle „**W**“.

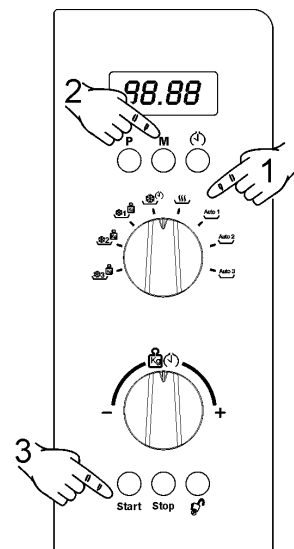
Speichern:

1. Drehen Sie den Wählschalter auf die Position **W**.
2. Drücken Sie die Taste **P**.
3. Stellen Sie die gewünschte Leistung ein, indem Sie den **DREHKNOBF** entweder in die eine oder in die andere Richtung drehen.
4. Drücken Sie die **P**-Taste.
5. Stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein, indem Sie den **DREHKNOBF** entweder in die eine oder in die andere Richtung drehen.
6. Halten Sie die „**M**“-Taste für 3 Sekunden gedrückt, um die gewählten Parameter zu speichern. Wenn der Speichervorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und in der Anzeige erscheint für 3 Sekunden „**MEM**“.
7. Wenn Sie direkt im Anschluss ein Gericht mit den gespeicherten Parametern zubereiten möchten, drücken Sie die **START**-Taste und der Ofenbetrieb beginnt.



Verwendung des Speichers:

1. Drehen Sie den Funktionswählschalter auf die Position **W**.
2. Drücken Sie die „**M**“-Taste. Die gespeicherten Parameter werden verwendet (Leistung und Dauer).
3. Drücken Sie die **START**-Taste, um den Betrieb zu starten.



Bedienungsanleitung

Während des Betriebs...

Während des Betriebs können Sie die Herdtür jederzeit öffnen. In diesem Fall:

- WIRD DER BETRIEB DES MIKROWELLEN-HERDES SOFORT UNTERBROCHEN;
- Die Zeitschaltuhr stoppt automatisch und zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

Wenn Sie es wünschen, können Sie jetzt:

1. Die Speisen rühren oder wenden, um die Gleichmäßigkeit des Erwärmungsvorgangs zu begünstigen;
2. Durch Betätigen des Funktionswahlschalters eine andere Funktion wählen;
3. Durch Drehen der Zeitschaltuhr die Restzeit des Garvorgangs neu einstellen.

Schließen Sie wieder die Tür und drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät wieder beginnt zu arbeiten.

Unterbrechung der Funktion

Soll das Programm vor dem vollständigen Ablauf unterbrochen werden, drücken Sie auf die **STOP**-Taste oder öffnen Sie die Tür des Gerätes. Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, schließen Sie wieder die Tür und drücken erneut die **STOP**-Taste. Ein Signal ertönt und auf dem **Display** erscheint die Uhrzeit.

Programmende

Nach dem Programmablauf wird 3 x ein akustisches Signal abgegeben und das **Display** zeigt „**End**“ an. Die Signale ertönen im Abstand von 30 Sekunden bis die Tür geöffnet wird bzw. ein Tastendruck auf „**STOP**“ erfolgt.

Nach dem Programmende ist es möglich das der Ventilator noch eine weile in Betrieb bleibt. Der Ventilator schaltet sich automatisch nach einer bestimmten Zeit aus. Während der Ventilator in Betrieb ist leuchtet die Garraumlampe.

DE

Auftauen

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen eine Übersicht über die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur

des Auftaugutes zu gewährleisten) und, abhängig von Art und Gewicht der Speisen, entsprechende zusätzliche Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht	Auftaudauer	Wartezeit	Anmerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x wenden
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x wenden
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3 x wenden
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3 x wenden
Gulasch	500 g	12-14 min	10-15 min	2 x wenden
	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x wenden
Hackfleisch	100 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	8-10 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	2 x wenden
Bratwurst	125 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	15-16 min	10-15 min	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g	7-8 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	17-18 min	10-15 min	2 x wenden
Hähnchen, Poularde	1000 g	34-35 min	15-20 min	2 x wenden
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2 x wenden
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x wenden
Fisch	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Forelle	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Krabben	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	12-15 min	10-15 min	2 x wenden
Obst	200 g	4-5 min	5-8 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	10-15 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	3 x wenden
Brot	100 g	2-3 min	2-3 min	1 x wenden
	200 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	500 g	10-12 min	8-10 min	2 x wenden
	800 g	15-18 min	15-20 min	2 x wenden
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	1 x wenden, abgedeckt
Quark	250 g	6-8 min	5-10 min	1 x wenden, abgedeckt
Sahne	250 g	7-8 min	10-15 min	Deckel abziehen

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Verwenden Sie nur Mikrowellen geeignetes Geschirr zum Auftauen (Porzellan, Glas, Mikrowellen geeigneter Kunststoff).
2. Die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Lebensmitteln.
3. Die Auftauzeit ist von der Menge und der Höhe des Auftaugutes abhängig. Kleinere Mengen tauen schneller auf als große. Denken Sie deshalb beim Einfrieren schon ans Auftauen. Portionieren Sie das Gefriergut ihren Schüsselgrößen entsprechend.
4. Die Speisen möglichst gleichmäßig im Garraum verteilen. Fisch oder Hähnchenschenkel so anordnen, dass die dickeren Teile nach außen liegen. Empfindliche Teile können mit Alufolie vor dem Überhitzen geschützt werden.
Wichtig: Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, da es sonst zu Funkenüberschlag kommen kann.
5. Wenden Sie kompakte Stücke mehrmals.
6. Verteilen Sie das Gefriergut möglichst gleichmäßig, denn flache Speisen tauen schneller auf als hohe.
7. Fettreiche Lebensmittel wie Butter, Quark und Sahne sollten nicht ganz aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten servierfähig. Tief gekühlte Sahne sollte geschlagen werden, wenn noch kleine Eisstückchen vorhanden sind.
8. Legen Sie Geflügel auf eine umgedrehte Untertasse. So kann der Fleischsaft beim Auftauen besser abtropfen.
9. Brot sollte in eine Serviette eingewickelt werden, um ein Austrocknen zu verhindern.
10. Gefriergut aus der Verpackung nehmen, Metallklipse unbedingt entfernen. Bei Gefrierdosen, die auch zum Erwärmen und Garen geeignet sind, den Deckel entfernen. Ansonsten in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
11. Auftauflüssigkeit u.a. von Geflügel sorgfältig weggießen und auf keinen Fall mit anderen Lebensmittel in Berührung bringen.
12. Beachten Sie, dass auch bei der Auftauautomatik eine Ruhezeit notwendig ist, bis die Speise vollständig aufgetaut ist. In der Regel sollte sie 15 bis 20 Minuten betragen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: Welches Geschirr kann verwendet werden?).

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Bereiten Sie die Speisen nach den Angaben vor und halten Sie sich an die in den Rezepten und Tabellen angegebenen Garzeiten und Leistungsstufen.

Beachten Sie, dass es sich bei den Angaben um Richtwerte handelt, die je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeitsgrad und Speiseart variieren können. Es empfiehlt sich, die Zeitangaben und Leistungsstufen dem jeweiligen Vorgang individuell anzupassen. Je nach Zustand des Nahrungsmittels müssen die Garzeiten verlängert bzw. verkürzt werden oder die Leistung erhöht bzw. verringert werden.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle...

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit. Bitte folgende Faustregel beachten:

- Doppelte Menge - doppelte Zeit
- Halbe Menge - halbe Zeit

2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedene Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Die Tür des Gerätes kann jederzeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet dabei automatisch ab. Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen wird.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellendurchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Worauf Sie achten müssen!

- Kochen Sie **keine Eier** mit Schale im Mikrowellengerät, da der in der Schale entstehende Druck das Ei zum Platzen bringt. Bei Spiegeleiern den Eidotter mehrmals anstechen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder **Haut** (z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) vor dem Erwärmen oder Garen **anstechen**, damit diese nicht platzen.
- Beim Zubereiten von Speisen mit geringer Feuchtigkeit (z.B. beim **Auftauen von Brot**, Erhitzen von Popcorn u.ä.) wird die Feuchtigkeit sehr schnell entzogen. Das Gerät wird dann ohne Last (leer) betrieben und das Lebensmittel kann verkohlen. Dadurch können Schäden am Gerät und am Geschirr auftreten. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- Das Erhitzen von größeren Mengen Speiseöl (**Frittieren**) darf im Mikrowellengerät nicht vorgenommen werden.
- Keine Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen. **Explosionsgefahr!**
- **Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen.**
- **Keine explosiven Stoffe** bzw. Flüssigkeiten im Mikrowellengerät erhitzen.
- **Fertiggerichte** vor dem Garen aus der Verpackung nehmen, da diese meistens nicht hitzebeständig ist. Die Zubereitungshinweise des Herstellers sind zu beachten.
- **Mehrere Gefäße** wie z.B. Tassen sollten gleichmäßig auf dem Drehteller verteilt werden.
- Erwärmen Sie **Babynahrung** in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Durch das Erwärmen im Mikrowellengerät wird die Nahrung wesentlich heißer als es die Außentemperatur des Gefäßes erahnen lässt. Bevor die Nahrung dem Kind gegeben wird, ist deshalb die Temperatur der Speise unbedingt zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Kunststoffbeutel** nicht mit Drahtklammern, sondern nur mit Kunststoffklammern verschließen. Dabei mehrmals anstechen, damit der sich schnell entwickelnde Dampf entweichen kann.
- Bitte sicherstellen, dass die Speisen beim Garen und Erhitzen eine Mindesttemperatur von **70°C** erreichen.
- Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit auf dem Sichtfenster **Kondenswasser** niederschlagen und eventuell unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser abwischen.

DE Programmablauf des Mikrowellengerätes

Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse

Gericht	Menge (g)	Flüssigkeits- zugabe	Leistung (Watt)	Leistungs- stufe	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Blumenkohl	500	1/8 l	800	.05	9-11	2-3	Oben m. Butter bestreichen. In Scheiben schneiden.
Brokkoli	300	1/8 l	800	.05	6-8	2-3	
Champignons, Pilze	250	keine	800	.05	6-8	2-3	
Erbsen & Karotten,	300	½ Tasse	800	.05	7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden.
gefrorene Karotten	250	2-3 Essl.	800	.05	8-10	2-3	
Kartoffeln	250	2-3 Essl.	800	.05	5-7	2-3	Schälen, in gleich große Viertel oder Hälften schneiden.
Paprika	250	Keine	800	.05	5-7	2-3	In Stifte oder Scheiben schneiden.
Porree/Lauch	250	½ Tasse	800	.05	5-7	2-3	
Rosenkohl, gefroren	300	½ Tasse	800	.05	6-8	2-3	
Sauerkraut	250	½ Tasse	800	.05	8-10	2-3	

Tabellen und Tipps – Garen von Fisch

Gericht	Menge (g)	Leistung (Watt)	Leistungs- stufe	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Fischfilet	500	640	P04	10-12	3	Zugedeckt garen. Nach halber Garzeit wenden.
Fisch im Ganzen	800	800	P05	3-5	2-3	Zugedeckt garen. Nach halber Garzeit wenden. Schwanz eventuell bedecken.
		320	P03	10-12		

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe, Papier dagegen lassen die Mikrowellen ungehindert durch.

Deshalb sind **Kochtöpfe und Kochgeschirr aus Metall oder Gefäße mit Metallteilen und -dekor für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet**. Auch Glas und Keramik mit **metallischen Verzierungen und Bestandteilen** (z.B. Bleikristall) darf nicht verwendet werden.

Ideal für das Mikrowellengaren sind feuerfestes Glas, Porzellan, Keramik und hitzebeständige Kunststoffe. Es ist empfehlenswert, sehr feines und empfindliches Glas und Porzellan nur zum Auftauen und kurzzeitigen Erwärmen von bereits gegarten Lebensmitteln zu verwenden.

Mikrowellengeschirrttest

Stellen Sie Ihr Geschirr leer ca. 20 Sek. in das Gerät bei höchster Einstellung. Bleibt das Geschirr kalt oder wird es nur handwarm, ist es geeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

Erhitzte Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann dadurch sehr heiß werden. Benutzen Sie deshalb immer **Topflappen!**

Aluminiumschalen/Alufolie

Fertiggerichte in Aluschalen oder Alufolie können im Mikrowellengerät ohne Bedenken eingesetzt werden, wenn folgende Punkte beachtet werden:

- Die Hersteller-Empfehlungen auf der Verpackung sind zu beachten.
- Die Aluschalen dürfen nicht höher als 3 cm sein und dürfen die Garraumwand nicht berühren (Abstand mind. 3 cm). Aludeckel müssen entfernt werden.
- Die Aluschale direkt auf den Drehteller stellen. Bei Verwendung der Roste, die Aluschale auf einen Porzellanteller stellen. Die Schale nie direkt auf den Rost stellen!
- Die Garzeit verlängert sich um einige Minuten, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Im Zweifelsfall deshalb in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
- Alufolie kann gezielt eingesetzt werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschirmen. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Rinderhack können so durch Abdecken der Flügelenden oder der Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.
- **Wichtig:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, das es sonst zu Funkenüberschlag kommt.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas-oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten);
2. Der Garungsprozess wird beschleunigt;
3. Das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen ebenfalls über Öffnungen verfügen. Babyflaschen und Gläser mit Babybrei sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick, welches Geschirr für welche Anwendung geeignet ist.

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Geschirrtabelle

Betriebsart Geschirrart	Mikrowellenbetrieb	
	Auftauen / Erwärmen	Garen
Glas und Porzellan 1) haushaltsüblich, nicht feuerfest, spülmaschinenfest	ja	ja
Glaskeramik feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja
Keramik, Steingut 2) ohne metallhaltige Glasuren	ja	ja
Tongeschirr 2) glasiert nicht glasiert	ja nein	ja nein
Kunststoff-Geschirr 2) hitzebeständig bis 100 °C hitzebeständig bis 250 °C	ja ja	nein ja
Kunststoff-Folien 3) Frischhaltefolie Mikrowellenfolie	nein ja	nein ja
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein
Metall Alufolie Aluschalen 5) Zubehörteile (Rost)	ja nein nein	nein ja nein

1. Ohne Gold- und Silberrand, kein Bleikristall.
2. Herstellerangaben beachten!
3. Keine Metallclipse zum Verschließen von Beuteln verwenden, Beutel anstecken, Mikrowellenfolie nur zum Abdecken verwenden.

4. Keine Wachs-Pappteller.
5. Nur flache Aluschalen ohne Deckel, Alu darf Garraumwand nicht berühren.

Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes

BEVOR SIE DAS MIKROWELLENGERÄT REINIGEN, VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

Nach dem Betrieb das Gerät auskühlen lassen. Zum Reinigen des Gerätes kein scheuerndes Putzmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Außenflächen:

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einer lauwarmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gehäuses gelangt.

Garraum:

1. Reinigen Sie die Innenwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen der Gerätevertiefung gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Geräteinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf Höchststufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.

Wichtig! Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden. Der Dampf kann an Spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Stärkere Verschmutzungen der Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlputzmittel entfernt werden.

Anschließend sollte jedoch gründlich mit warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden.

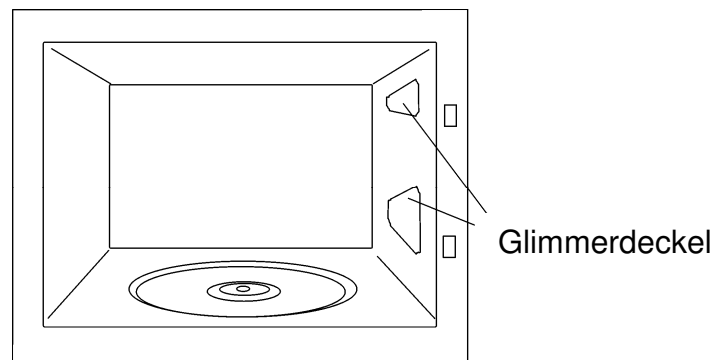
4. Zubehörteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehörteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

Tür, Türscharnier und Gerätvorderseite:

1. **Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätevorderseite, damit die Abdichtung des Gerätes gewährleistet ist.**
2. Benutzen Sie eine lauwarme Spülmittellauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Glimmerdeckel:

Die Glimmerdeckel müssen immer sauber gehalten werden. Speisereste an den Deckeln, können durch Verbrennung zu einer Verformung führen oder Funken auslösen. Bitte deshalb die Deckel regelmäßig reinigen, jedoch nicht mit scheuernden Putzmitteln oder spitzen Gegenständen behandeln. Die Deckel nicht abnehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.



Was tun bei Störungen?

Das Gerät arbeitet nach beschriebener Einstellung nicht:

- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Tür völlig geschlossen? Die Tür muss hörbar einrasten.
- Befinden sich Fremdkörper zwischen Tür und Rahmen?

Die Speisen werden zu langsam oder überhaupt nicht heiß:

- Verwenden Sie versehentlich Metallgeschirr im Mikrowellenbetrieb?
- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?
- Haben Sie eine größere Menge oder kältere Speisen als sonst in das Mikrowellengerät gestellt?

Die Speise ist überhitzt, ausgetrocknet oder verbrannt:

- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?

Das Gerät arbeitet mit ungewohnten Nebengeräuschen:

- Springen im Garraum Funken zu Metallteilen über?
- Berührt das Geschirr die Garraumwand?
- Berühren sich lose Gegenstände wie Fleischspieße oder Löffel im Garraum?

Die Innenbeleuchtung schaltet sich nicht ein:

- Falls das Gerät weiter funktioniert ist es möglich das die Lampe nicht mehr in Ordnung ist. Sie können das Gerät weiterhin nutzen.
- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Der Stromversorgungskabel ist zerstört:

- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Bei allen anderen Störungen den Servicedienst verständigen.

ACHTUNG!

Reparaturen dürfen nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden

Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung der Schalter

Symbol	Mikrowellen- ausgangsleistung	Anwendung
P01	160 W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten.
P02	320 W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis. Schnelles Auftauen.
P03	480 W	Schmelzen von Butter. Erwärmen von Babynahrung.
P04	640 W	Garen von Gemüse und Lebensmitteln. Schonendes Garen und Erhitzen. Erhitzen und Garen von kleinen Mengen. Erwärmen von empfindlichen Speisen.
P05	800 W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und fertigen Gerichten.

Leistungsbeschreibung

- Wechselspannung. Siehe: Typenschild
- Sicherung. 12 A / 250 V
- Eingangsleistung 1200 W
- Mikrowellenausgangsleistung..... 800 W
- Mikrowellenfrequenz..... 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T). 595 × 390 × 325 mm
- Innenabmessungen (B×H×T)..... 305 × 210 × 280 mm
- Fassungsvermögen. 18 l
- Gewicht..... 18,6 kg

Dear Customer:

First of all, we would like to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with the highest quality materials, will live up to your expectations.

Please read the instructions in this book carefully, as they will help you to get better results in using your microwave oven.

PLEASE KEEP THE DOCUMENTATION ON THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Keep your instructions manual close at hand. If you give the appliance to another person, remember to give them the corresponding manual as well!

Tips on environmental protection

Eliminating the packaging



The packaging carries the Green Dot. Use the right bins when discarding all of the packaging materials, such as the cardboard, styrene and plastic films. This will ensure that the packaging materials are recycled.



Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Before you dispose of your appliance, remove the power cable, cut it and dispose of it.

Table of contents

Safety tips	26
Installation instructions	28
Description of the appliance	29
Advantages of the microwave oven	30
Microwave oven operating mode.....	30
Why the food is heated.....	30
Instructions for use	31
Setting the clock	31
Safety lock.....	31
Function: Microwave.....	32
Quick Start.....	32
Special function: Auto1 (cook 500g potatoes)	32
Special function: Auto 2 (precooked foods)	33
Special function: Auto 3 (slow boiled / stewed dishes)	33
Defrosting by weight (automatic)	34
Defrosting by time (manual).....	34
Memory Function.....	35
During operation.....	36
Function interruption.....	36
End of programme.....	36
Defrosting	37
General tips for defrosting	38
Cooking with microwaves	39
Important tips!.....	40
Tables and suggestions – Cooking vegetables	41
Tables and suggestions – Cooking fish	41
What type of containers may be used?	42
Microwave function	42
Test the dishes	42
Aluminium containers and foils	42
Lids.....	42
Table – dishware	43
Cleaning and care	44
Troubleshooting	45
Technical Features	46
Description of functions of buttons.....	46
Specifications	46



- **Warning!** In order to avoid any type of flame, only use the microwave when you are there to supervise. Very high power levels or very long cooking times may heat the food to excess and cause fires.
- If you see smoke or fire, keep the door closed, to put out the flames. Switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities; or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Warning!** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Our appliances meet the necessary regulations and rules for technical equipment. However, these do not cover all the possible accident risks.
- When using inflammable materials, such as plastics or paper containers, to heat or cook foods, the cooking process must be monitored on a continuous basis, because of the risk of fire.
- Before using dishes or containers in the microwave, check if they are microwave-safe. Only use microwave-safe dishes.
- The power cable should not touch damp, sharp-edged objects or the appliance when it is hot.

- When connecting electrical appliances in the vicinity of the microwave, ensure that the power cables do not touch the microwave when it is hot and that they do not get caught in the oven door, in order to avoid damage and danger.
- Pay attention to operating faults. The appliance may not be used in the following cases:
 - If the door does not close properly;
 - If the door-hinges are damaged;
 - If the contact surfaces between the door and the front are damaged;
 - If the glass in the window is damaged;
 - If there is often an electrical arch inside the oven, without the presence of any metallic object.
- The ventilation holes may not be covered.

Cleaning / maintenance:

- Before carrying out any maintenance or cleaning, remove the plug from the socket.
- Please remember the cleaning tips contained in the section "Cleaning and care".
- **Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.**
- The contact surfaces (the front of the cavity and the inside of the door) must be kept quite clean in order to guarantee correct functioning. Clean the contact surfaces with a neutral detergent and a cloth that does not scratch or cause any type of friction.
- **Warning:** Never use the appliance if the contact surfaces are damaged. Only use the appliance again if it has been repaired by a technician from the Technical Support Service.

Safety tips

The following tips avoid damage to the appliance:

- Do not switch on the appliance without the **turntable support** and respective plate.
- Do not switch on the appliance when it is empty. This may result in overload, if there is no food inside.
- Only use microwave-safe dishes.
- Do not keep any inflammable object inside the oven, because it may go on fire when the oven is switched on.
- Eggs with shells and whole boiled eggs should not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave.
THIS IS A FIRE HAZARD.
- Warning: do not heat liquids or other foods in closed containers, because they could easily explode.



Be careful when heating liquids!

- When heating liquids (water, coffee, tea, milk, etc.), they may almost reach boiling point inside the appliance and if they are removed suddenly, may fly out of the container. This may cause injuries and burns!
- In order to avoid this type of situations, put a plastic spoon or glass rod in the container when heating liquids.

Be careful!

- When heating **small amounts of food**, it is very important not to select long periods of time or very high power levels, because the food may overheat or burn. For example, bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- Always heat **baby food** in jars or bottles without lids or teats. After heating the food, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. Check the temperature of the food before giving it to the child, **Burning hazard!**

In case of repair:

- **Warning – Microwaves! The outer protection should not be removed.** Any repair or maintenance carried out by persons that have not been authorised by the manufacturer is dangerous.
- **Warning:** The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.
- If the power cable is damaged, only the Technical Support Service may replace it with one of the same characteristics, in order to avoid damage.
- Repairs and maintenance, especially of charged parts, may only be carried out by technicians that have been authorised by the manufacturer.

Installation instructions

Use the “open” button to open the door and remove all packaging materials. Then clean the inside and the accessories with a damp cloth and dry them. Do not use abrasive or strong-smelling products.

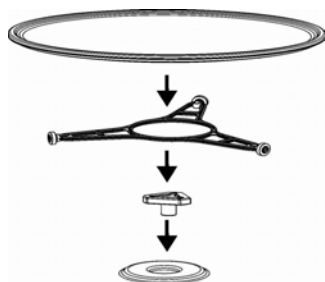
Ensure that the following parts are in good condition:

- Door and hinges
- Front of the microwave
- Inner and outer surfaces of the appliance

DO NOT USE THE APPLIANCE if you notice any kind of defect in the aforementioned parts. If this occurs, contact the Technical Support Service.

Place the appliance on a stable, flat surface.

Fit the motor coupling in the centre of the microwave cavity and place the turntable support and the turntable plate on top until it clicks into position. Whenever the microwave is used, both the rotating plate and the respective base must be inside the oven and correctly positioned. The rotating plate turns clockwise and anti-clockwise.



Warning! The microwave oven may be wrapped in a protective film. Before switching it on for the first time, carefully remove this film, starting at the underside.

In order to ensure proper ventilation for the appliance, install the microwave in a kitchen unit with an opening on the top (see attached sheets).

Warning: after installing the microwave, it is necessary to guarantee access to the electrical socket.

During installation, ensure that the power cable does not come into contact with the back of the appliance, because the high temperatures may damage the cable.

If you are installing a microwave and a conventional oven in the same column, the microwave must not be placed under the oven, because of the formation of condensation.

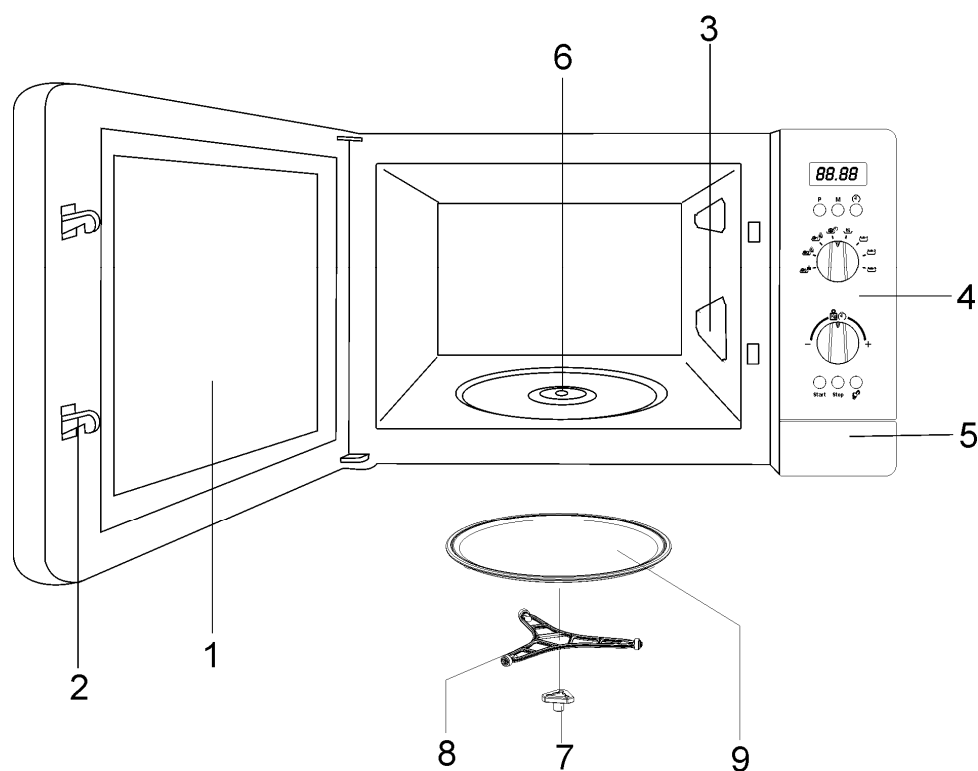
The appliance must not be placed in the vicinity of heating elements, radios or television sets.

The appliance is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

WARNING: The microwave MUST ONLY BE CONNECTED TO GROUNDED ELECTRICAL SOCKETS.

In case of fault, the manufacturer and the seller will not accept any responsibility if the installation instructions have not been properly followed.

Description of the appliance



- 1. Glass window on the door
- 2. Catch
- 3. Mica covers
- 4. Control panel
- 5. Open button

- 6. Slot for the motor coupling
- 7. Motor coupling
- 8. Turntable support
- 9. Rotating plate

Advantages of the microwave oven

In a conventional cooker, the heat that is radiated through the resistances or gas burners slowly penetrates the foods from the outside in. Therefore, there is a great loss of energy in heating the air, the oven components and the containers holding the food.

In the microwave, the heat is generated by the foods themselves, i.e. the heat goes from the inside out. There is no loss of heat to the air, the walls of the cavity or the containers (as long as they are microwave-safe containers). This means that only the food is heated.

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

1. Savings in cooking time; in general, there is a $\frac{3}{4}$ reduction in time compared to conventional cooking.
2. Ultra fast defrosting of foods, thus reducing the danger of bacteria developing.
3. Energy-saving.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the reduction in cooking time.

Microwave oven operating mode

The microwave oven contains a high voltage valve called a Magnetron, which converts the electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled towards the inside of the oven by a wave guide and distributed using a metallic disperser or a rotating plate.

Inside the oven, the microwaves are propagated in all directions and reflected by the metallic walls, thus uniformly penetrating the foods.

Why the food is heated

Most foods contain water and the water molecules vibrate with the microwaves.

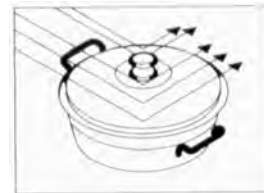
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

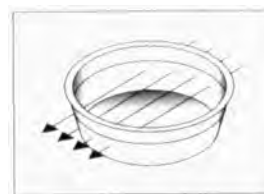
- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

The microwaves go through porcelain, glass, cardboard or plastic, but not through metal. For this reason, metallic containers or containers with metallic parts should not be used in the microwave oven.

Microwaves are reflected by metal...



... they go through glass and porcelain...



... and are absorbed by the foods.

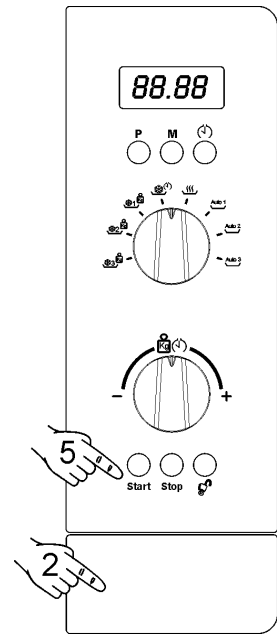


Instructions for use

Warning: Never use the microwave when it is empty, i.e. when it does not contain any food.

Look at the diagram and proceed as follows:

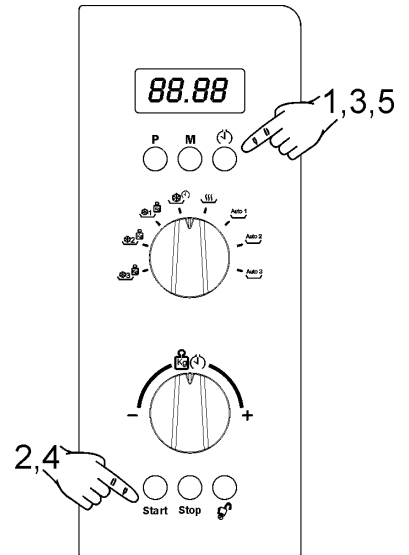
1. Plug the appliance into an appropriate electrical socket (see tips on the last page).
2. To open the door, press the **OPEN BUTTON**. The inside lighting of the microwave comes on.
3. Place the container with the food on the plate.
4. Select the function and the cooking time, according to the description contained in the following sections.
5. Close the door and press the **START-Button**
6. The microwave starts to function and the screen displays the remaining operating time.



Setting the clock

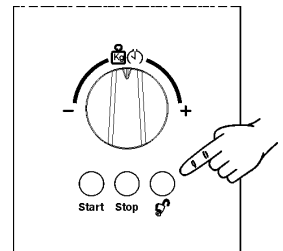
1. When you are not using the oven press the **CLOCK** button until the numbers start to flash.
2. Enter the hours with the help of the **ROTATING BUTTON**, turning it in any direction.
3. Press again the **CLOCK** button to set the minutes.
4. Enter the minutes with the help of the **ROTATING BUTTON**, turning it in any direction.
5. To finish, press the **CLOCK** button again.

IMPORTANT NOTE: To hide the clock, briefly press the **CLOCK** button. To show the clock again, repeat this procedure.




Safety lock

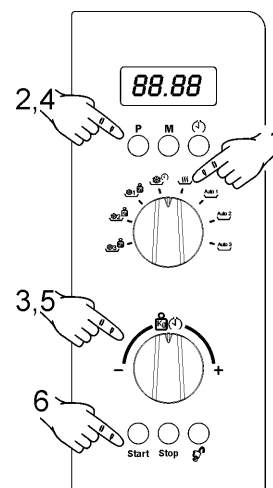
The safety lock can be activated and deactivated by pressing the safety lock button for 3 seconds while the microwave is on stand-by position. When this happen, all the functions are deactivated and on the screen displays 4 horizontal middle size bars on each digit and the dots keep flashing.



Instructions for use


Function: Microwave

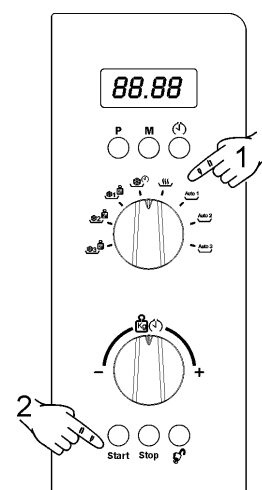
1. Rotate the function selector to the  position.
2. Press the **P** button (the oven shall operate at the power indicated for **P04** if this button is not depressed).
3. Input the required power by rotating the **ROTARY KNOB** in both directions.
4. Press the **P** button.
5. Input the required time by rotating the **ROTARY KNOB** in both directions.
6. Press the **START** button. The oven starts to function and the screen displays the remaining operating time.



Quick Start

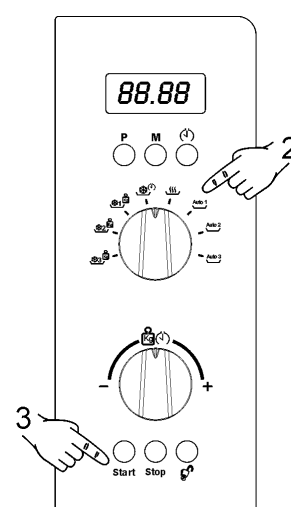
Use this function to quickly heat up high water-content foods, such as water, coffee, tea or watery soup.

1. Rotate the function selector to the  position.
2. Press the **START** button. The oven shall start operating on the microwave function at full power for 30 seconds.
3. Press the **START** button again if you wish to increase the operating time. The operating time is increased by 30 seconds every time this button is pressed.



Special function: Auto1 (cook 500g potatoes)

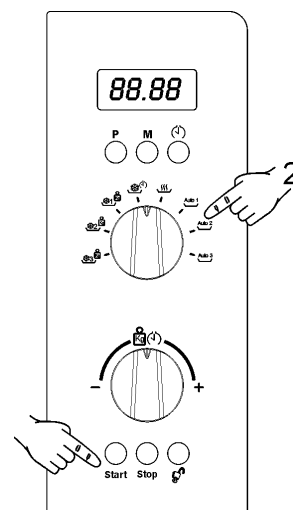
1. Put the potatoes (approx. 500g) with some water in a heat resistant container and place it on the rotating plate in the microwave.
2. Set the function selector to the appropriate position **AUTO 1**.
3. Press the **START** button. The microwave starts to function and the screen displays the remaining operating time (10 min.).



Instructions for use

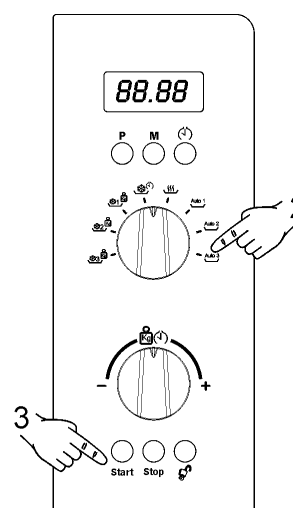
Special function: Auto 2 (precooked foods)

1. Remove the lid of the packaging (precooked foods: 300g – 400g; e.g. cannelloni, macaroni, gnocchi) and put the contents on a plate or place the packaging directly on the rotating plate in the microwave.
2. Set the function selector to the appropriate position **AUTO 2**.
3. Enter the operating time. Press the **START** button. The oven starts to function and the screen displays the remaining operating time.
4. Turn the foods around at the moment the microwave beeps and starts to flash on the screen: **turn**. Close the door again and press the **START** button.






Special function: Auto 3 (slow boiled / stewed dishes)

1. Place the ingredients to be slow boiled/stewed (e.g. cabbage, chicken stew) in a bowl, cover the bowl and place on the oven's tray.
2. Set the function selector to the appropriate position **AUTO 3**.
3. Enter the operating time. Press the **START** button. The oven starts to function and the screen displays the remaining operating time.
4. Turn the foods around at the moment the microwave beeps and starts to flash on the screen: **turn**. Close the door again and press the **START** button.

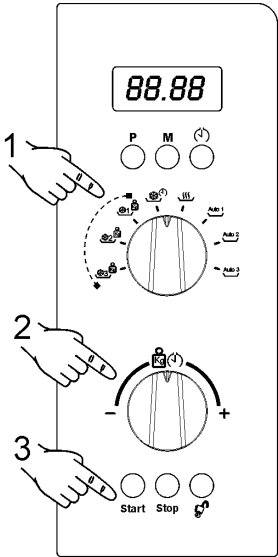


Defrosting by weight (automatic)


- Set the function selector to the position that corresponds to the desired type of food, according to the following table.

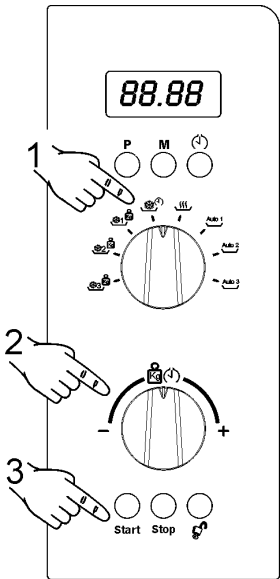
Position	Food	Weight (kg)	Time (min)	Standing time (min)
	Meat / Fish	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
	Poultry	0,1 – 1,5	4 – 50	20 – 30
	Bread	0,1 – 0,8	2 – 19	5 – 10

- Indicate the defrosting time by using the **ROTARY KNOB**, turning it in any direction.
- Press the **START** button. The oven starts to function and the screen displays the remaining operating time.
- Turn the foods around at the moment the microwave beeps and starts to flash on the screen: `turn`. Close the door again and press the **START** button.




Defrosting by time (manual)

- Set the function selector to the appropriate position .
- Indicate the defrosting time by using the **ROTARY KNOB**, turning it in any direction.
- Press the **START** button. The oven starts to function and the screen displays the remaining operating time.
- Turn the foods around at the moment the microwave beeps and starts to flash on the screen: `turn`. Close the door again and press the **START** button.




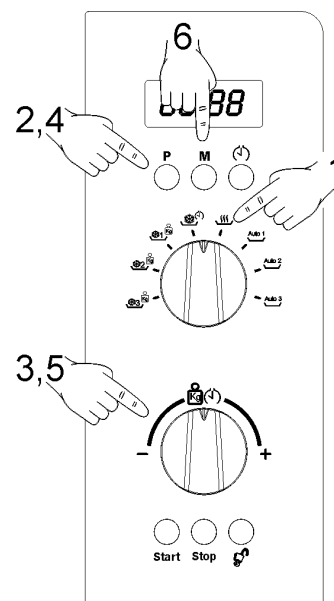
Instructions for use

Memory Function


The “**M**” function allows a range of frequently used parameters (time and power) to be stored in the memory. The main microwave function “” possesses 1 independent memory.

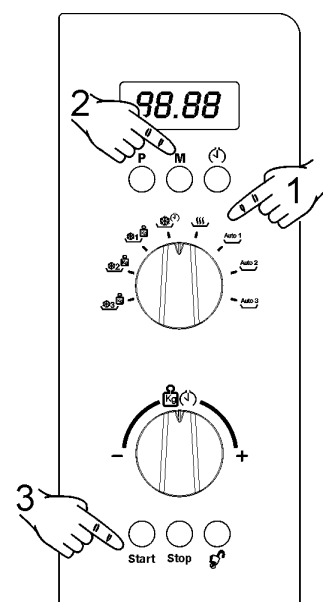
Memory storage procedure:

1. Rotate the function selector to the  position.
2. Press the **P** button.
3. Input the required power by rotating the rotary knob in both directions.
4. Press the **P** button.
5. Input the operating time by rotating the **ROTARY KNOB** in any direction.
6. Keep the “**M**” button depressed for 3 seconds to store the defined parameters in the memory. When the parameters are stored in the memory an acoustic signal sounds and “**MEM**” appears on the display for 3 seconds.
7. If you intend to operate the oven immediately afterwards using the parameters stored in the memory, just press the **START** button and the oven will start operating.



Memory use procedure:

1. Rotate the function selector to the  position.
2. Press the “**M**” button. The parameters stored in the memory (power and duration) are utilized.
3. Press the **START** button for the oven to start operating.



During operation...

It is possible to open the door of the oven at any moment while the foods are being cooked. In this case:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS AUTOMATICALLY INTERRUPTED;
- The timer stops and the screen displays the remaining operating time.

If you wish, you may:

1. Move or turn the foods around to improve uniformity of the heating process;
2. Select another function, placing the function selector in another position;
3. Change the operating time that is left, by turning the Rotating Button.

Close the door of the microwave and press the **START** button. The microwave starts to function.

Function interruption

To interrupt the programme, press the **STOP** button or open the door of the appliance. If you wish to cancel the cooking process, close the door again and press the **STOP** button. The oven will beep and the screen displays the time.

End of programme

When the programme is finished, the microwave beeps 3 times and the screen displays “**End**”. The beeps are repeated every 30 seconds, until the door is opened or the “**STOP**” button is pressed.

After the programme end, it is possible that the ventilator keeps on working to refrigerate the microwave inside. The ventilator turns off automatically after a certain period of time. While the ventilator is working, the inside light is on.

Defrosting

The following table is a general guideline for the various defrosting and resting times required (to guarantee that the food reaches a uniform

temperature) according to the type and weight of the foods. It also contains the respective recommendations for defrosting different foods.

Food	Weight	Defrosting Time	Resting time	Comment
Pieces of meat, veal, beef, pork	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Turn around 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Turn around 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Turn around 3 x
Stewed meat	500 g	12-14 min	10-15 min	Turn around 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Turn around 3 x
Minced meat	100 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 2 x
Sausage	125 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Turn around 1 x
Poultry, poultry parts	200 g	7-8 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Turn around 2 x
Chicken	1000 g	34-35 min	15-20 min	Turn around 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Turn around 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Turn around 2 x
Fish	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Trout	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Shrimps	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 3 x
Bread	100 g	2-3 min	2-3 min	Turn around 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Turn around 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Turn around 2 x
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	Turn around 1 x, keep covered
Cottage cheese	250 g	6-8 min	5-10 min	Turn around 1 x, keep covered
Cream	250 g	7-8 min	10-15 min	Remove the lid

General tips for defrosting

1. Only use microwave-safe dishes for defrosting (porcelain, glass, suitable plastic).
2. The tables refer to defrosting of raw foods.
3. The defrosting time depends on the quantity and the height of the food. When freezing foods, prepare for the defrosting process. Distribute the food in parts that match the size of the container.
4. Distribute the food as well as possible inside the microwave. The thickest parts of the fish or the chicken legs should be placed on top. The most delicate parts may be protected using aluminium foil. **Important:** the aluminium foil should not come in contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.
5. The most dense parts should be turned around several times.
6. Distribute the frozen food in the most uniform manner possible, because the thin, narrow parts defrost fast than the thickest parts at the top.
7. Foods that are rich in fats, such as butter, cottage cheese and cream, should not be entirely defrosted. If they are at room temperature, they will be ready to serve within a few minutes. In the case of deep-frozen cream, if there are little bits of ice, the cream should be whipped before eating.
8. Place poultry on a turn over plate so that the juices may drain more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not get too dry.
10. Remove frozen foods from its packaging and do not forget to remove any metal clips. If the containers that are used to keep the foods in the freezer may also be used for heating and cooking, just remove the lid. Otherwise, place the foods in containers that are suitable for microwave ovens.
11. The liquid that results in the defrosting process, particularly in the case of poultry, should be discarded and under no circumstances should it come in contact with other foods.
12. Bear in mind that a resting period is required in defrosting function, so that the food is totally defrosted. This normally takes between 15 to 20 minutes.

Cooking with microwaves

Before using a container, check if it is suitable for using in a microwave oven (see: "What kind of containers may be used?").

Cut the food before starting to prepare it.

When heating liquids, use containers with a large neck, so that the steam may evaporate easily.

Prepare foods according to the tips and pay attention to the cooking times and power levels indicated in the tables.

Remember that the values given are merely a guideline and that they may vary depending on the initial state, temperature, humidity and type of food. We recommend that the times and power levels be adjusted to each situation. Depending on the food, the cooking time should be extended or shortened and the power level should be raised or reduced.

Cooking with microwaves...

1. The greater the quantity of food, the longer the cooking time. Remember the following rules:

- Double the quantity - double the time
- Half the quantity – half the time

2. The lower the temperature, the longer the cooking time.

3. Liquid foods heat faster.

4. Proper distribution of the food on the rotating plate facilitates uniform cooking. If the solid foods are placed on the outer part of the plate and the least solid in the middle of the plate, it will be possible to heat different kinds of food at the same time.

5. The door of the appliance may be opened at any time. The appliance is automatically switched off. The microwave only continues to function if the door is closed.

6. Foods that are covered require less cooking time and their characteristics are better preserved. The lid must allow the microwaves to pass through and should have little openings to allow the steam to come out.

Cooking with microwaves

Important tips!

- Eggs with shells and whole eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode.
- Before heating or cooking foods with shells or **skin** (e.g., apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them with a fork** so that they do not open up.
- When foods are prepared with very little humidity (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.), the humidity evaporates very fast. The appliance then functions with a vacuum and the food may be carbonised. This situation may cause damage to the appliance and to the container being used. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**fry**) in the microwave.
- Do not heat liquids in airtight containers. **Explosion hazard!**
- **Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave.**
- Do not heat any kind of explosive material or liquid in the microwave.
- Remove **precooked foods from the packaging**, because the latter is not always heat-resistant. Follow the manufacturer's instructions.
- **If there are various different containers**, such as cups for example, place them uniformly on the rotating plate.
- Always heat baby bottles or **jars of baby food** without lids or teats. After heating, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. The temperature of the containers is considerably lower than that of the heated food. Check the temperature of the food before giving it to the child, to avoid burns.
- **Plastic bags** should not be closed with metal clips, but with plastic ones. The bag should be perforated several times so that the steam may come out easily.
- When heating or cooking foods, ensure that they reach a minimum temperature of **70 °C**.
- During the cooking process, **water vapour** may form on the glass window of the door and may drip down after a time. This is a normal situation and may even be significant if the room temperature is low. This does not represent a hazard for the safety of the appliance. After cooking, clean the water resulting from the condensation.

Cooking with microwaves

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Added liquid	Power (Watt)	Power level	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Cauliflower	500	1/8 l	800	P05	9-11	2-3	Spread some butter on top. Cut in slices.
Broccoli	300	1/8 l	800	P05	6-8	2-3	
Mushrooms	250	-	800	P05	6-8	2-3	
Peas & carrots, frozen carrots	300	½ cup	800	P05	7-9	2-3	Cut in cubes or slices.
	250	2-3 soup-spoonfuls	800	P05	8-10	2-3	
Potatoes	250	2-3 soup-spoonfuls	800	P05	5-7	2-3	Peel, cut in equal-sized parts.
Peppers	250	-	800	P05	5-7	2-3	Cut in pieces or slices.
Leeks	250	½ cup	800	P05	5-7	2-3	
Frozen Brussels sprouts	300	½ cup	800	P05	6-8	2-3	
Cabbage	250	½ cup	800	P05	8-10	2-3	

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Power level	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Fillets of fish	500	640	P04	10-12	3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed.
Whole fish	800	800	P05	3-5	2-3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed. It may be necessary to cover the ends of the fish.
		320	P03	10-12		

What type of containers may be used?

Microwave function

In the microwave function, it is important to remember that the microwaves are reflected by metallic surfaces. Glass, porcelain, ceramic, plastic and paper will allow the microwaves to pass through.

Therefore, **metallic pans and dishes for cooking or containers with metallic components or decorations may not be used in the microwave.** Glassware and ceramic with **metallic decorations or parts** (e.g. lead glass) may not be used.

The **ideal** materials to be used for cooking in a microwave oven are refractory, heat-resistant glass, porcelain or ceramic. Very fine crystal and porcelain should only be used for a short time, to defrost or reheat foods that have already been cooked.

Test the dishes

Place the dish inside the oven at the maximum power level for 20 seconds. If it is cold or not very hot, it is suitable. However, if it gets very hot or causes an electrical arch, it is not suitable.

Hot foods transmit heat to the dish, which may become very hot. Therefore, always use a **glove!**

Aluminium containers and foils

Precooked foods in aluminium containers or wrapped in aluminium foil may be placed in the microwave oven if the following instructions are followed:

- Pay attention to the manufacturer's instructions that are printed on the packaging,
- Aluminium containers should not be higher than 3 cm and they should not come into contact with the walls of the cavity (minimum distance 3 cm). The aluminium lid should be removed.
- Place the aluminium container directly on the rotating plate. If the grille is used, the container should be placed on a porcelain plate. Never put the container directly on the grille!
- The cooking time will be longer because the microwaves only enter the food from above. In case of doubt, only use microwave-safe dishes.
- Aluminium foil may be used to reflect the microwaves during the defrosting process. Delicate foods, such as poultry or minced meat, may be protected from excessive heat by covering the respective ends.
- **Important:** the aluminium foil must not come into contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.

Lids

The use of glass or plastic lids or adherent film is recommended, for the following reasons:

1. They prevent excessive evaporation (especially in very long cooking periods);
2. The cooking process is faster;
3. The food does not go dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes to avoid any type of pressure from building up. Plastic bags should also have openings. Baby bottles and baby food jars and other similar containers must only be heated without the lid, as they might explode if it is left on.

The following table gives general guidelines on the type of dishes that are suitable for each situation.

What type of containers may be used?

Table – dishware

Type of dish	Operating mode	Microwave	
		Defrost / heat	Cook
Glass and porcelain 1) Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher		yes	yes
Glazed ceramic Fire-resistant glass and porcelain		yes	yes
Ceramic, earthenware dishes unglazed glazed without metallic decorations		yes	yes
Earthenware dishes glazed unglazed		yes	yes
		no	no
Plastic dishes 2) heat-resistant up to 100 °C heat-resistant up to 250 °C		yes	no
		yes	yes
Plastic films 3) Cling film Cellophane		no	no
		yes	yes
Paper, cardboard, parchment 4)		yes	no
Metal Aluminium foil Aluminium containers 5) Accessories (grille)		yes	no
		no	yes
		no	no

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.

4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity.

Cleaning and care

BEFORE CLEANING the microwave, ENSURE THAT THE PLUG IS NOT IN THE SOCKET.

After using the appliance, let it cool off. Do not clean the appliance with abrasive cleaning products, scourers that will scratch the surface or sharp objects.

Outer surface:

1. Clean the outer surface with a neutral detergent, lukewarm water and a damp cloth.
2. Do not allow water to pass through the outer structure.

Inside:

1. After each use, clean the inside walls with a damp cloth.
2. Do not allow water to enter the ventilation holes of the microwave oven.
3. If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.

Important! The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.

The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product.

Then they should be rinsed with hot water and dried well.

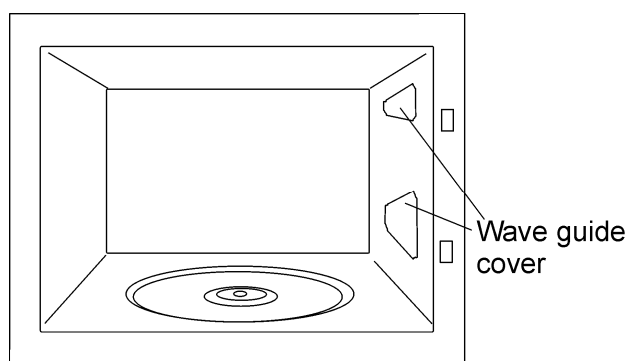
4. Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

Door, door-hinges and front of the appliance:

1. **These parts must always be clean, especially the contact surfaces between the door and the front of the appliance, so that there are no leaks.**
2. To clean, use a neutral detergent and lukewarm water. Dry with a soft cloth.

Mica covers:

Always keep the mica covers clean. Food remaining in the covers may deform it or produce sparks if they go on fire. Therefore, they should be cleaned on a regular basis, but abrasive cleaning products or sharp objects should not be used. Do not remove the covers, to avoid any risk.



Troubleshooting

The appliance does not function properly:

- Is the power plug correctly inserted in the socket?
- Is the door properly closed? The door should make an audible click when it closes.
- Are there any foreign bodies between the door and the ring?

The foods do not heat up or they heat very slowly:

- Did you use a metallic dish by mistake?
- Did you select the right operating time and power level?
- Did you place a larger or colder amount of food than usual in the microwave?

The food is too hot, dry or burned:

- Did you select the right operating time and power level?

There are noises while the appliance is in operation:

- Is there an electrical arch inside the microwave?
- Is the dish coming into contact with the walls of the cavity?
- Are there loose skewers or spoons inside the microwave?

The inside lighting does not come on:

- If all of the functions are operating correctly, the bulb is probably blown. You may continue to use the appliance.
- The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.

The power cable is damaged

- The power cable must be replaced by the manufacturer, authorised agents or technicians that are qualified to perform this task, in order to avoid dangerous situations and because special tools are needed.

If any other type of fault is noticed, contact the Customer Support Service.

All repairs must be performed by specialised technicians.

EN

Technical Features

Description of functions of buttons

Symbol	Power	Foods
P01	160 W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
P02	320 W	Cooking at low heat, boiling rice. Fast defrosting.
P03	480 W	Melting butter. Heating baby food.
P04	640 W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
P05	800 W	Cooking and heating liquids and other foods fast

Specifications

• AC voltage	See rating plate
• Fuse.	12 A / 250 V
• Power required	1200 W
• Microwave output power.....	800 W
• Microwave frequency... ..	2450 MHz
• Outer dimensions (W×A×D).....	595 × 390 × 325 mm
• Cavity dimensions (W×A×D).....	305 × 210 × 280 mm
• Oven capacity.....	18 l
• Weight	18,6 kg

Cher Client,

Avant toute chose, nous souhaitons vous remercier d'avoir choisi notre produit. Nous sommes sûrs que ce four micro-ondes, moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué à partir de matériaux de première qualité, satisfera toutes vos attentes.

Nous vous prions de lire attentivement les instructions qui figurent dans ce manuel car elles vous assureront de meilleurs résultats lors de l'utilisation de votre four micro-ondes.

CONSERVEZ LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

Gardez le mode d'emploi à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez lui remettre également le manuel.

Indications sur la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage



L'emballage porte la marque Point Vert. Pour éliminer les matériaux d'emballage, comme le carton, le polyuréthane et les films plastiques, utilisez des conteneurs adéquats. Vous garantissez ainsi la réutilisation des matériaux d'emballage.

Élimination des appareils hors d'usage



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la "poubelle barrée" est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations d'une collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'élimination de leur appareil hors d'usage.

Avant d'éliminer votre appareil, rendez-le inutilisable. Tirez le câble d'alimentation, coupez-le et jetez-le.

Sommaire

Consignes de sécurité	49
Instructions pour l'installation	51
Description de l'appareil	52
Les avantages des micro-ondes	53
Mode de fonctionnement du four micro-ondes	53
Comment les aliments chauffent-ils ?	53
Instructions d'utilisation	54
Réglage de l'heure	54
Blocage de sécurité	54
Fonction : Micro-ondes	55
Micro-ondes : Lancement rapide	55
Fonction spéciale : Auto 1 (cuire 500g de pommes de terre)	55
Fonction spéciale : Auto 2 (aliments pré-confectionnés)	56
Fonction spéciale : Auto 3 (ragoûts / cuisson à l'étouffée)	56
Décongélation en fonction du poids (automatique)	57
Décongélation en fonction du temps (manuel)	57
Fonction mémoire	58
Pendant le fonctionnement	59
Interruption de la fonction	59
Fin du programme	59
Décongélation	60
Indications générales pour la décongélation	61
Cuisiner aux micro-ondes	62
Indications importantes	63
Tableaux et suggestions – Cuire des légumes	64
Tableaux et suggestions – Cuire du poisson	64
Quel type de vaisselle utiliser ?	65
Fonction Micro-ondes	65
Testez la vaisselle	65
Récipients et papier d'aluminium	65
Couvercles	65
Tableau – vaisselle	66
Nettoyage et entretien du four	67
Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?	68
Caractéristiques techniques	69
Description des fonctions	69
Spécifications	69

Consignes de sécurité



- **Attention** : Afin d'éviter tout type de flamme, n'utilisez le micro-ondes que sous surveillance. Les niveaux de puissance très élevés ou les temps de cuisson prolongés peuvent chauffer excessivement l'aliment et provoquer des incendies.
- Si vous observez de la fumée ou du feu, laissez la porte fermée afin que les flammes s'éteignent. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
- **Attention** : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui auraient des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées; ou qui ne possèderaient pas l'expérience et la connaissance nécessaire, à moins qu'elles ne soient supervisées ou que des instructions ne leur aient été fournies par une personne responsable de leur sécurité, pour l'utilisation appropriée de l'appareil.
- **Attention** : Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nos appareils respectent les dispositions et normes applicables aux équipements électriques. Toutefois, tous les risques possibles d'accident ne sont pas couverts.
- Lorsque vous utilisez des matériaux inflammables, comme du plastique ou des récipients en papier, pour chauffer ou cuire des aliments, il faut surveiller de façon continue le processus de cuisson en raison du risque d'incendie.
- Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez si ceux-ci sont aptes pour cet emploi. N'utilisez que la vaisselle **adaptée aux** micro-ondes.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec une source d'humidité, des objets à arrêtes vives ou l'appareil lorsqu'il est chaud.

- Lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité du micro-ondes, assurez-vous que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact **avec celui-ci lorsqu'il est chaud ou qu'ils** ne se coincent **pas** dans la porte, afin d'éviter tout dommage et tout risque d'accident.
- Prêtez attention aux problèmes de fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil si:
 - La porte ne se ferme pas correctement;
 - **Les gonds de la porte sont endommagés;**
 - Les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal sont endommagées;
 - La vitre de la porte est endommagée;
 - **Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.**
- Les orifices de ventilation ne doivent jamais être couverts.

Nettoyage / **entretien** :

- Avant d'effectuer toute tâche **d'entretien** ou de nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Veuillez suivre les indications de nettoyage figurant dans la section « Nettoyage et **entretien du four** ».
- **Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer le porte vitrée du four car ils risqueraient de rayer la surface, qui pourrait ensuite voler en éclat.**
- Les surfaces de contact (le panneau frontal et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues propres, afin de garantir un fonctionnement correct. Nettoyez les surfaces de contact à l'aide d'un détergent neutre et d'un chiffon qui ne raye pas **et** ne provoque aucun type de friction.
- **Attention** : N'utilisez jamais l'appareil si les surfaces de contact sont endommagées. Ne réutilisez l'appareil que si celui-ci a été réparé par un technicien du **Service d'Assistance Technique**.

Consignes de sécurité

Le respect des indications suivantes permet d'éviter d'endommager l'appareil:

- Ne mettez pas l'appareil en marche sans le plateau **rotatif** et son support.
 - N'allumez pas l'appareil à vide. Une surcharge peut se produire lorsqu'il n'y a pas d'aliments en son intérieur.
 - Utilisez uniquement la vaisselle apte pour micro-ondes.
 - Ne placez aucun objet inflammable à l'intérieur du four, car celui-ci pourrait prendre feu si le four était mis en marche.
 - **Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.**
 - Ne chauffez pas d'alcool pur ni de boissons **alcooliques** dans le micro-ondes.
- IL EXISTE UN RISQUE D'INCENDIE.
- Attention : Ne chauffez pas de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient éclater facilement.



Faites attention lorsque vous chauffez des liquides !

- **Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc.) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. Danger de lésions et de brûlures !**
- Afin d'éviter ce type de situation, placez une cuillère en plastique ou une tige en verre dans le récipient lorsque vous chauffez des liquides.

Attention !

- Lorsque vous chauffez de **petites quantités d'aliments**, il est très important de ne pas sélectionner de périodes prolongées, ni des niveaux de puissance trop élevés, afin d'éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu. À titre d'exemple, le pain peut s'enflammer au bout de 3 minutes si vous sélectionnez une puissance trop élevée.
- Chauffez toujours les **aliments pour bébés** dans des pots ou biberons sans couvercle ni tétine. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien pour que la chaleur se distribue de façon uniforme. Vérifiez la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. **Il existe un danger de brûlure !**

En cas de réparation:

- **«Attention – Micro-ondes !». La protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute tâche de réparation ou **d'entretien** effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est source de risque.
- **Attention :** La lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le **Service d'Assistance Technique**.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, seul le **Service d'Assistance Technique** peut procéder à son remplacement, par un câble aux mêmes caractéristiques, afin d'éviter tout dommage ou risque d'accident.
- Les réparations et **l'entretien**, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être effectuées que par des techniciens agréés par le fabricant.

Instructions pour l'installation

À l'aide du bouton d'ouverture, ouvrez la porte, puis retirez tous les matériaux de protection. Ensuite, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les. N'utilisez pas de produits abrasifs ou à odeur forte.

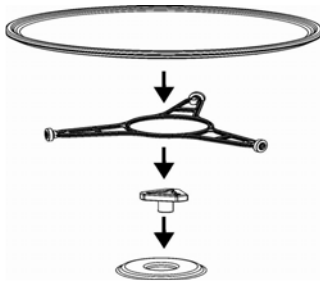
Assurez-vous que les parties suivantes sont en parfait état:

- Porte et gonds;
- Panneau frontal du micro-ondes;
- Surfaces intérieures et extérieures de l'appareil.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL si vous observez un défaut au niveau des parties mentionnées ci-dessus. Si tel est le cas, contactez le Service d'Assistance Technique.

Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support du plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. À chaque fois que vous utilisez le micro-ondes, il est nécessaire que le plateau rotatif et son support soient correctement installés à l'intérieur. Le plateau rotatif tourne aussi bien dans le sens des aiguilles d'une montre que dans le sens contraire.



Attention : L'extérieur du micro-ondes peut être enveloppé d'un film de protection. Avant la première mise en marche, retirez soigneusement ce film, en commençant par la partie inférieure.

Afin de garantir une bonne ventilation de l'appareil, installez le micro-ondes dans un meuble de cuisine présentant une ouverture dans sa partie supérieure (voir les feuilles ci-jointes).

Attention : L'emplacement du micro-ondes doit permettre l'accès à la prise de courant.

Lors de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec la partie arrière de l'appareil car de hautes températures peuvent endommager le câble.

Si vous installez un micro-ondes et un four traditionnel l'un au-dessus de l'autre, le micro-ondes ne peut pas être placé en dessous du four conventionnel pour des raisons de condensation.

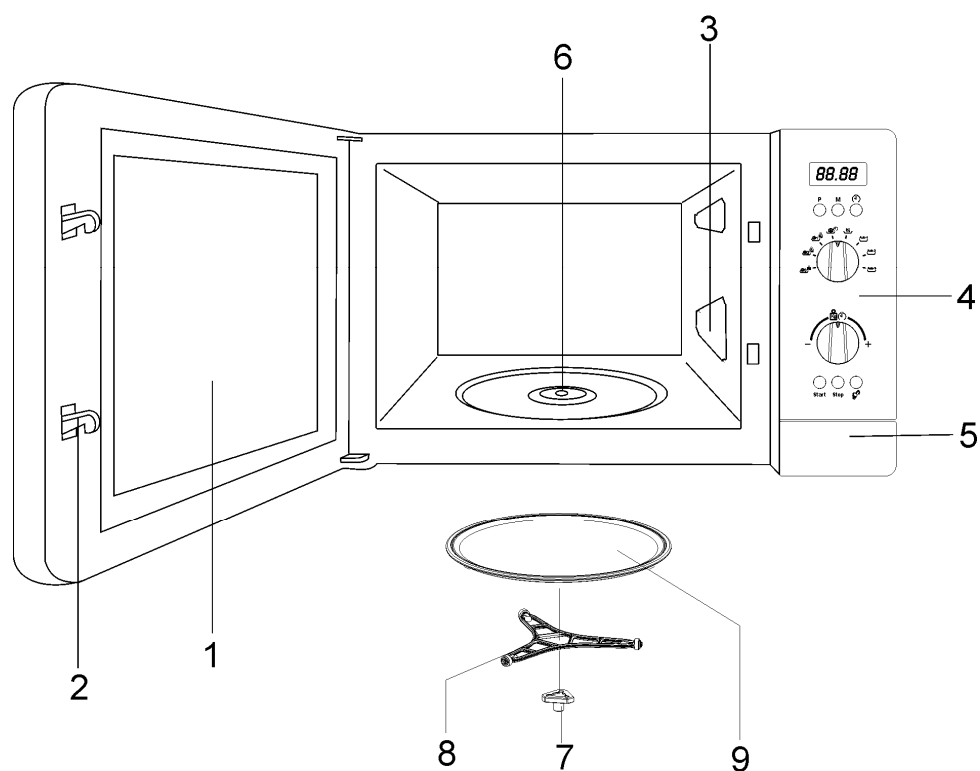
L'appareil ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur, de radios et de téléviseurs.

L'appareil est équipé d'un câble et d'une prise d'alimentation pour courant monophasé.

ATTENTION : LE MICRO-ONDES NE DOIT ÊTRE BRANCHÉ QUE DANS DES PRISES DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE.

En cas de problème, le fabricant et les vendeurs déclinent toute responsabilité s'il s'avère que les instructions d'installation n'ont pas été observées.

Description de l'appareil



- | | |
|------------------------|--------------------------------------|
| 1. Vitre de la porte | 6. Orifice pour le manchon du moteur |
| 2. Languettes | 7. Manchon du moteur |
| 3. Couvercle en mica | 8. Support du plateau |
| 4. Panneau de contrôle | 9. Plateau rotatif |
| 5. Bouton d'ouverture | |

Les avantages des micro-ondes

Dans les fours conventionnels, la chaleur dégagée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il existe, de ce fait, une grande perte d'énergie due au chauffage de l'air, des composants du four et des récipients.

Dans le micro-ondes, la chaleur est générée par les propres aliments, c'est-à-dire que la chaleur passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe aucune perte de chaleur vers l'air, les parois intérieures du four ou les récipients (si ceux-ci sont appropriés pour les fours micro-ondes). Bref, seul l'aliment chauffe.

En résumé, les fours micro-ondes présentent les avantages suivants :

1. Temps de cuisson plus rapide. En général, on observe une réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de développement de bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments en raison de la réduction du temps de cuisson.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Les fours micro-ondes possèdent une soupape à haute tension, appelée Magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four **au moyen d'un conducteur d'ondes** et sont distribuées par un dispositif de dispersion métallique ou à l'aide d'un plateau **rotatif**.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques de celui-ci, permettant une pénétration uniforme dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils ?

La plupart des aliments contiennent de l'eau, dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

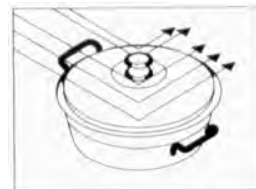
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

Puisque la chaleur se forme à l'intérieur des aliments :

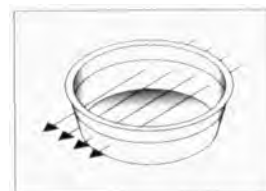
- Ceux-ci peuvent être cuisisés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- Décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- La couleur et l'arôme naturels **des aliments** ne sont pas altérés.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais ne traversent pas le métal. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas utiliser, dans le four micro-ondes, des récipients en métal ou des récipients possédant des parties métalliques.

Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



FR

Instructions d'utilisation

Attention ! N'utilisez jamais le micro-ondes à vide, à savoir sans aliments.

Observez la figure en annexe et procédez de la façon suivante :

1. Branchez l'appareil dans une prise de **courant adéquate** (voir les indications de la dernière page).
2. Pour ouvrir la porte, appuyez sur le **BOUTON D'OUVERTURE**. La lampe du micro-ondes s'allume..
3. Placez le récipient contenant l'aliment sur le plateau.
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson **prétendus**, comme décrit dans les sections suivantes.
5. Fermez la porte et appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**.
6. Le four se met en marche. L'écran affiche le temps de fonctionnement restant.

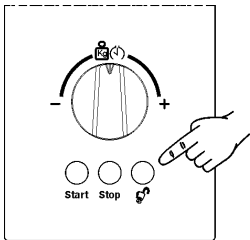
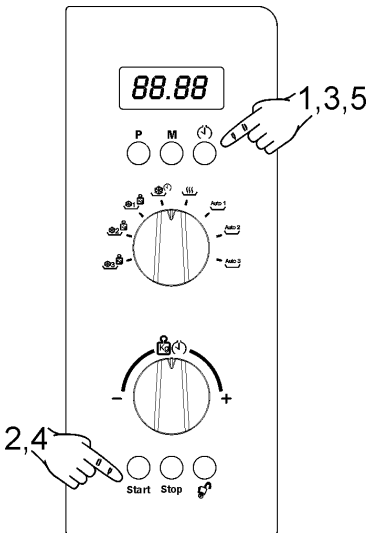
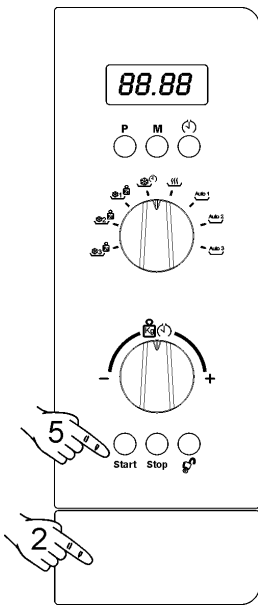
Réglage de l'heure

1. Sans que le four soit **en marche**, appuyez sur la touche **de l'HORLOGE** jusqu'à ce que les numéros de la montre commencent à clignoter.
2. Introduisez l'heure, en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens
3. Appuyez à nouveau sur la touche **de l'HORLOGE** pour régler les minutes.
4. Introduisez les minutes, en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens
5. Appuyez sur la touche **de l'HORLOGE** pour terminer.

NOTE IMPORTANTE : Pour masquer l'affichage de l'heure, appuyez brièvement sur la touche de l'horloge.


Blocage de sécurité

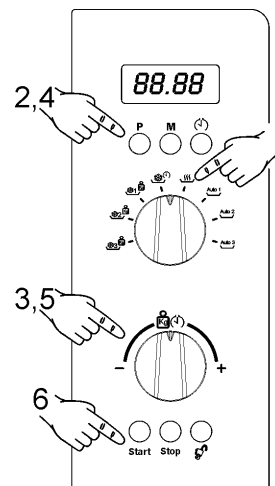
Le blocage de sécurité est activé et désactivé en appuyant sur la touche de blocage pendant 3 secondes quand le four micro-ondes est en repos. Dans ce cas, toutes les fonctions seront désactivées. Alors, l'écran affiche 4 traits horizontaux pour chaque numéro et les points clignotent.



Instructions d'utilisation


Fonction : Micro-ondes

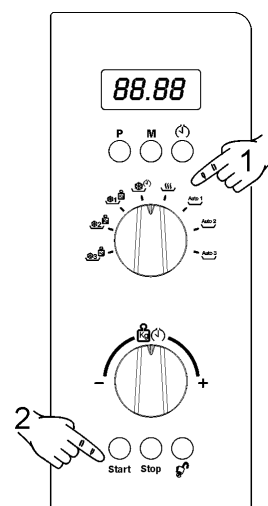
1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur le symbole .
2. Appuyez sur la touche **P** (si vous ne le faites pas, le four fonctionnera à la puissance **P04**).
3. Sélectionnez la puissance de fonctionnement souhaitée en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.
4. Appuyez sur la touche **P**.
5. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.
6. Appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**. Le four se met en marche et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.



Micro-ondes : Lancement rapide

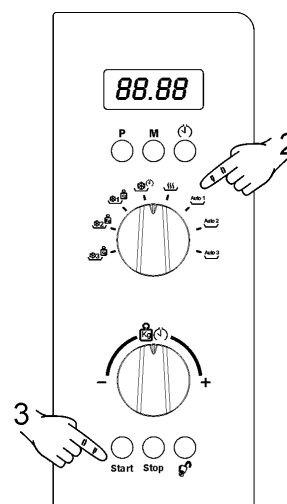
Utiliser cette fonction pour chauffer rapidement des aliments contenant beaucoup d'eau (eau, café, thé ou soupes liquides).

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur le symbole .
2. Appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**. Le four fonctionne comme micro-ondes à la puissance maximum pendant 30 secondes.
3. Si vous souhaitez augmenter le temps de fonctionnement, appuyez une nouvelle fois sur la touche **START (DEMARRER)**. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



Fonction spéciale : Auto 1 (cuire 500g de pommes de terre)

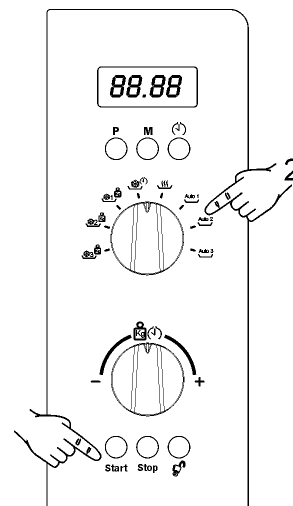
1. Mettez les pommes de terre (env. 500g) et un peu d'eau dans un récipient résistant à la chaleur sur le plateau rotatif.
2. Positionnez le sélecteur de fonctions sur **AUTO 1**.
3. Appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**. Le four se met en marche et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant (10 min.).



Instructions d'utilisation

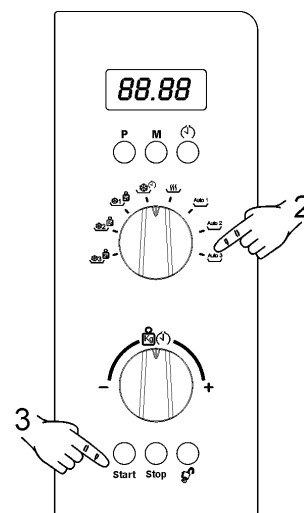
Fonction spéciale : Auto 2 (aliments pré-confectionnés)

1. Enlevez tout couvercle / protection de l'emballage (aliments pré-confectionnés : 300g – 400g; p. Ex. cannellonis, macaronis, gnocchis) et mettez le contenu dans un plat ou placez directement l'emballage sur le plateau rotatif.
2. Positionnez le sélecteur de fonctions sur **AUTO 2**.
3. Appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**. Le four se met en marche et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.
4. Retournez les aliments aussi tôt après le signal sonore et l'affichage de l'indication suivante : *turn*. Pour continuer, fermez la porte du four micro-ondes et appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**.



Fonction spéciale : Auto 3 (ragoûts / cuisson à l'étouffée)




1. Mettez le ragoût / les aliments à l'étouffée (par exemple : chou, poulet à l'étouffée) dans un plat, couvrez et placez sur le plateau du four micro-ondes.
2. Positionnez le sélecteur de fonctions sur **AUTO 3**.
3. Introduisez le temps de fonctionnement. Appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**. Le four se met en marche et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.
4. Retournez les aliments aussi tôt après le signal sonore et l'affichage de l'indication suivante : *turn*. Pour continuer, fermez la porte du four micro-ondes et appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**.



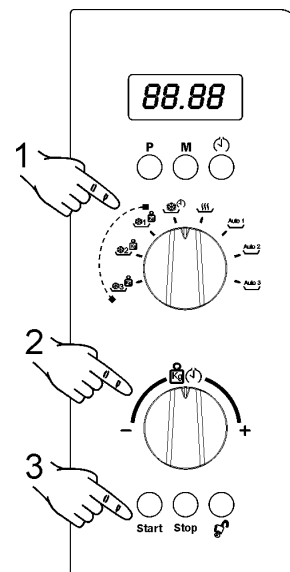
Instructions d'utilisation

Décongélation en fonction du poids (automatique)


1. Positionnez le sélecteur de fonctions au niveau de l'aliment prétendu, vis-à-vis du tableau suivant :

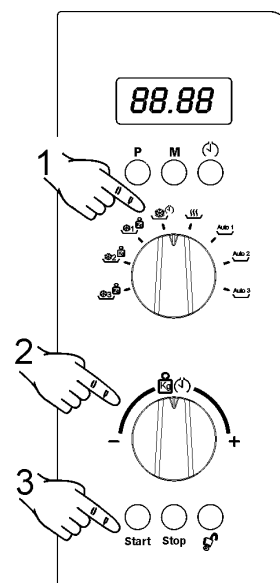
Position	Aliment	Poids (kg)	Temps (min)	Temps de repos (min)
	Viande / Poisson	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
	Volaille	0,1 – 1,5	4 – 50	20 – 30
	Pain	0,1 – 0,8	2 – 19	5 – 10

2. Introduisez le temps de fonctionnement, en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.
3. Appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**. Le four se met en marche et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.
4. Retournez les aliments aussi tôt après le signal sonore et l'affichage de l'indication suivante : *turn*. Pour continuer, fermez la porte du four micro-ondes et appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**.




Décongélation en fonction du temps (manuel)

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur le symbole .
2. Introduisez le temps de fonctionnement, en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.
3. Appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**. Le four se met en marche et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.
4. Retournez les aliments aussi tôt après le signal sonore et l'affichage de l'indication suivante : *turn*. Pour continuer, fermez la porte du four micro-ondes et appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**.




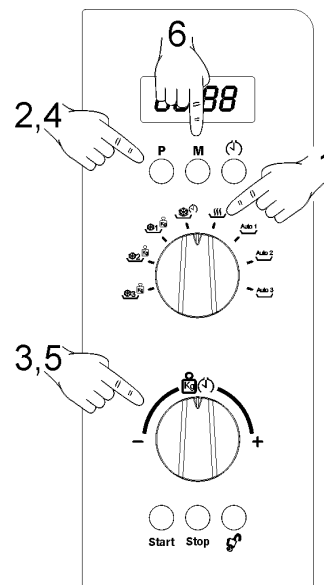
Instructions d'utilisation

Fonction mémoire


La fonction « **M** » permet de mémoriser une combinaison de paramètres (temps de cuisson et puissance) fréquemment utilisés. Il y a 1 mémoire indépendante pour la fonction principale micro-ondes «  ».

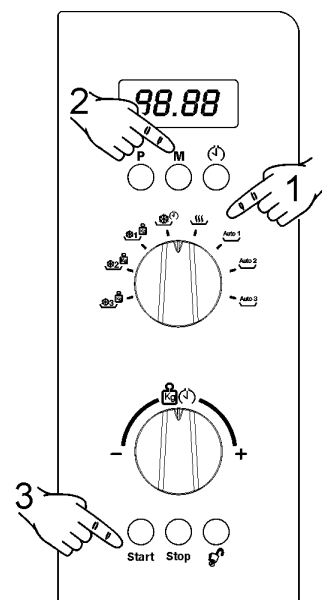
Procédure de mémorisation :

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur le symbole suivant : «  ».
2. Appuyez sur la touche **P**.
3. Sélectionnez la puissance souhaitée en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.
4. Appuyez sur la touche **P**.
5. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **BOUTON ROTATIF** dans les deux sens.
6. Appuyez sur la touche « **M** » pendant 3 secondes pour mémoriser les paramètres définis. Lorsque les paramètres sont mémorisés, un signal sonore est émis et l'indication « **MEM** » s'affiche pendant 3 secondes.
7. Si vous souhaitez faire cuire immédiatement un plat avec les paramètres mémorisés, il vous suffit d'appuyer sur la touche **START (DEMARRER)** et le four se met en marche.



Procédure d'utilisation de la mémoire :

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur le symbole suivant : «  ».
2. Appuyez sur la touche « **M** ». Les paramètres mémorisés (puissance et temps de cuisson) sont utilisés.
3. Appuyez sur la touche **START (DEMARRER)** pour faire fonctionner le four.



Instructions d'utilisation

Pendant le fonctionnement...

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez ouvrir la porte à n'importe quel moment, et ainsi :

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES EST IMMÉDIATEMENT INTÉRROMPUE.
- Le temporisateur s'arrête automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Si vous le souhaitez, vous pouvez alors :

1. Remuer ou retourner les aliments afin d'obtenir un chauffage plus uniforme;
2. Sélectionner une autre fonction, en mettant le sélecteur de fonctions sur une autre position;
3. Modifier le temps de fonctionnement restant, en tournant le Bouton Rotatif.

Fermez à nouveau la porte et appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**. De cette façon, l'appareil se met à nouveau en marche.

Interruption de la fonction

Pour interrompre le processus d'un programme, appuyez sur la touche **STOP** ou ouvrez la porte de l'appareil. Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, fermez à nouveau la porte et appuyez sur la touche **STOP**. Ensuite, vous entendrez un signal sonore et l'écran affiche l'heure

Fin du programme

Une fois le programme terminé, vous entendrez 3 fois un signal sonore et l'écran affiche l'indication suivante : **“End”**. Les signaux sonores sont répétés toutes les 30 secondes, jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que la touche **“STOP”** soit pressée.

Le ventilateur peut fonctionner pendant quelques instants à la fin du programme pour réfrigérer l'intérieur du four micro-ondes. Le ventilateur se débranchera automatiquement quelques instants après. Tant que le ventilateur est en marche, la lampe du four micro-ondes reste allumée.

FR

Décongélation

Le tableau suivant présente, de façon générale, les différents temps de décongélation et temps de repos (pour garantir que l'aliment présente une température uniforme) en fonction du type et du poids des aliments, ainsi que les recommandations applicables.

Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps de repos	Recommandations
Morceaux de viande (veau, bœuf, porc)	100 g	3-4 min	5-10 min	Retourner 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Retourner 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Retourner 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Retourner 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Retourner 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Retourner 3 x
Viande à l'étouffée	500 g	12-14 min	10-15 min	Retourner 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Retourner 3 x
Viande hachée	100 g	4-5 min	5-6 min	Retourner 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Retourner 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Retourner 2 x
Saucisse	125 g	3-4 min	5-10 min	Retourner 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Retourner 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Retourner 1 x
Volaille, pièces de volaille	200 g	7-8 min	5-10 min	Retourner 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Retourner 2 x
Poulet	1000 g	34-35 min	15-20 min	Retourner 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Retourner 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Retourner 2 x
Poisson	100 g	3-4 min	5-10 min	Retourner 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Retourner 1 x
Truite	200 g	6-7 min	5-10 min	Retourner 1 x
Crevettes	100 g	3-4 min	5-10 min	Retourner 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Retourner 2 x
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Retourner 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Retourner 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Retourner 3 x
Pain	100 g	2-3 min	2-3 min	Retourner 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Retourner 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Retourner 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Retourner 2 x
Beurre	250 g	8-10 min	10-15 min	Retourner 1 x, couvrir
Fromage blanc	250 g	6-8 min	5-10 min	Retourner 1 x, couvrir
Crème fraîche	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirer le couvercle

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour la décongélation, n'utilisez que de la vaisselle apte pour micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. Les tableaux correspondants font référence à la décongélation d'aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille de l'aliment. Lorsque vous congelez des aliments, pensez au processus de décongélation. Répartissez l'aliment en parties égales à la taille du récipient à utiliser.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du micro-ondes. Les parties les plus épaisses de poisson ou des cuisses de poulet doivent être placées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec du papier aluminium. **Important :** Le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures du four, afin d'éviter la formation d'étincelles.
5. Les pièces les plus denses doivent être retournées plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible car les parties les plus fines se décongèlent plus vite que les parties plus épaisses.
7. Les aliments riches en graisse, comme le beurre, le fromage et la crème fraîche, ne doivent pas être totalement décongelés. S'ils sont laissés quelques minutes à température ambiante, ils seront prêts à servir. Dans le cas de la crème fraîche surgelée, si vous observez de petits morceaux de glace, battez-la avant de la consommer.
8. Placez les volailles sur une assiette retournée afin que le jus de la viande puisse s'écouler plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans un linge pour qu'il ne se dessèche pas trop.
10. Retirez l'aliment congelé de l'emballage sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Dans le cas des récipients qui servent à garder les aliments dans le congélateur et qui peuvent également être utilisés pour chauffer et cuire, ne retirez que le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients aptes pour fours micro-ondes.
11. Le liquide résultant de la décongélation, principalement celui des volailles, doit être jeté et ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
12. Notez qu'avec la fonction de décongélation, un temps de repos est nécessaire pour que l'aliment soit complètement décongelé, ce qui se produit normalement au bout de 15 à 20 minutes.

Cuisiner aux micro-ondes

Avant d'utiliser un récipient, vérifiez si celui-ci est apte pour micro-ondes (voir « Quel type de vaisselle utiliser? »).

Coupez l'aliment avant de commencer à le cuire.

Lorsque vous chauffez des liquides, utilisez des récipients à grande ouverture pour que la vapeur puisse s'évaporer facilement.

Préparez les aliments en suivant les indications et tenez compte des temps de cuisson et des niveaux de puissance indiqués dans les tableaux.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d'information et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d'aliment. Il est conseillé d'adapter les temps et niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il convient d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson, ou d'augmenter ou de réduire le niveau de puissance.

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus la quantité d'aliments est grande, plus le temps de cuisson est long. Tenez compte des règles suivantes :
 - Double de la quantité – double du temps
 - Moitié de la quantité – moitié du temps
2. Plus la température est faible, plus le temps de cuisson est long.
3. Les aliments liquides chauffent plus vite.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif favorise une cuisson uniforme. Si vous placez les aliments denses sur la partie extérieure du plateau et les moins denses au centre, vous pouvez chauffer différents types d'aliment simultanément.
5. Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil quand bon vous semble. L'appareil se déconnecte alors automatiquement. Le micro-ondes ne continue à fonctionner que si vous refermez la porte.
6. Les aliments couverts requièrent un temps de cuisson plus court et, de plus, préservent mieux leurs caractéristiques. Le couvercle doit laisser passer les micro-ondes et avoir de petits orifices permettant la sortie de la vapeur.

Cuisiner aux micro-ondes

Indications importantes

- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- Avant de chauffer ou de cuire des aliments avec une coquille ou de la **peau** (par exemple, des pommes, des tomates, des pommes de terre ou des saucisses), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas
- Lorsque vous chauffez des aliments qui contiennent peu d'eau (par exemple, lorsque vous **décongelez du pain** ou que vous faites du pop-corn) une évaporation rapide se produit. L'appareil fonctionne alors comme s'il était à vide et l'aliment peut se carboniser. Cette situation peut causer des dommages à l'appareil et au récipient utilisé. Il convient donc de régler juste le temps nécessaire et de surveiller la cuisson.
- Il ne faut pas chauffer de grandes quantités d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Ne chauffez pas de liquides dans des récipients hermétiques. **Il existe un danger d'explosion !**
- **Ne chauffez pas d'alcool pur ni de boissons alcooliques** dans le micro-ondes.
- Ne chauffez aucun type de matériau ou de liquide explosif dans le micro-ondes.
- Retirez les **plats pré-cuisinés de leur emballage** car ceux-ci ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les indications du fabricant.
- **Si vous avez plusieurs récipients**, comme par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau **rotatif**.
- Retirez toujours la tétine ou le couvercle des biberons et des **petits pots pour bébés** avant de les chauffer. Après les avoir chauffés, remuez ou agitez bien le contenu pour que la chaleur se distribue uniformément. La température des récipients est plus faible que celle des aliments qu'ils contiennent. Vérifiez la température des aliments avant de les servir afin d'éviter toute brûlure.
- Ne fermez pas les **sacs en plastique** avec des liens ou attaches métalliques, mais utilisez des pinces en plastique. Perforez le sac plusieurs fois pour que la vapeur puisse sortir facilement.
- Lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments, assurez-vous qu'ils atteignent une température minimale de **70°C**.
- Pendant la cuisson, il peut se former de la **vapeur d'eau** sur la vitre de la porte qui peut ensuite former des gouttes. Cette situation est normale et peut y compris s'accroître si la température ambiante est basse. Il n'y a aucun risque pour la sécurité de l'appareil. Après la cuisson, épongez l'eau provenant de la condensation.

Tableaux et suggestions – Cuire des légumes

Aliment	Quantité (g)	Ajout de liquides	Puissance (Watt)	Niveau de puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Chou-fleur	500	1/8 l	800	P05	9 - 11	2 - 3	Beurrer la partie supérieure. Couper en rondelles.
Brocoli	300	1/8 l	800	P05	6 - 8	2 - 3	
Champignons	250	-	800	P05	6 - 8	2 - 3	
Petits pois et carottes	300	½ tasse	800	P05	7 - 9	2 - 3	Couper en cubes ou en rondelles.
Carottes surgelées	250	2-3 cuillères à soupe	800	P05	8 - 10	2 - 3	
Pommes de terre	250	2-3 cuillères à soupe	800	P05	5 - 7	2 - 3	Éplucher, couper en morceaux de même taille.
Poivrons	250	-	800	P05	5 - 7	2 - 3	Couper en morceaux ou en rondelles.
Poireaux	250	½ tasse	800	P05	5 - 7	2 - 3	
Choux de Bruxelles surgelés	300	½ tasse	800	P05	6 - 8	2 - 3	
Chou	250	½ tasse	800	P05	8 - 10	2 - 3	

Tableaux et suggestions – Cuire du poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Niveau de puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Filets de poisson	500	640	P04	10 - 12	3	Couvrir. Retourner une fois la moitié du temps écoulée.
Poisson entier	800	800	P05	3 – 5	2 - 3	Couvrir. Retourner une fois la moitié du temps écoulée.
		320	P03	10 - 12		Éventuellement, couvrir les extrémités du poisson.

Quel type de vaisselle utiliser ?

Fonction Micro-ondes

Avec la fonction Micro-ondes, tenez compte du fait que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. En revanche, le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

C'est pourquoi, les **casseroles et la vaisselle de cuisine en métal ou les récipients avec des parties ou des décorations métalliques ne doivent pas être utilisés dans le micro-ondes.**

Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou parties métalliques** (par ex., **le verre de plomb**) ne doivent pas non plus être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner dans le four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, ainsi que le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés pendant des temps courts, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà cuisinés.

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle à l'intérieur du four pendant 20 secondes à **la puissance** maximale. Si **elle en ressort** froide ou tiède, elle est apte. En revanche, si elle chauffe beaucoup ou provoque des étincelles, **elle ne l'est pas.**

Les aliments chauds transmettent la chaleur à la vaisselle, qui peut devenir très chaude. C'est pourquoi il faut toujours utiliser un **gant** !

Récipients et papier d'aluminium

Les plats pré-cuisinés dans des récipients en aluminium ou recouverts de papier aluminium peuvent être mis dans le micro-ondes à condition de respecter les points suivants :

- Tenez compte des recommandations du fabricant qui figurent sur l'emballage.
- Les récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four (distance min. de 3 cm). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Placez le récipient en aluminium directement sur le plateau **rotatif**. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !
- **Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.**
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes lors du processus de décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés de la chaleur excessive en couvrant **leurs** extrémités.
- **Important** : Le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four afin d'éviter la formation d'étincelles.

Couvercles

Il est recommandé d'utiliser des couvercles en verre, en plastique ou du film transparent, car ils offrent les avantages **suivants** :

1. Ils empêchent une évaporation excessive (en particulier lors des cuissons très longues);
2. Le processus de cuisson est plus rapide;
3. Les aliments ne se dessèchent pas;
4. L'arôme est conservé.

Le couvercle doit avoir des orifices pour qu'il ne se forme aucun type de pression. Les sacs en plastique doivent aussi être ouverts. Les biberons tout comme les petits pots pour bébés et autres récipients similaires ne doivent être chauffés que sans couvercle, car ils pourraient exploser.

Le tableau suivant vous donne une idée générale du type de vaisselle approprié pour chaque situation.

Quel type de vaisselle utiliser ?

Tableau – vaisselle

Type de vaisselle	Mode de fonctionnement	Micro-ondes	
		Décongeler / chauffer	Cuire
Verre et porcelaine 1) domestique, non résistant au feu, lavable au lave-vaisselle.		oui	oui
Céramique vitrifiée verre et porcelaine résistant au feu		oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) non vitrifiée vitrifiée sans décorations métalliques		oui	oui
Vaisselle en terre cuite 2) vitrifiée non vitrifiée		oui non	oui non
Vaisselle en plastique 2) résistant à la chaleur jusqu'à 100°C résistant à la chaleur jusqu'à 250°C		oui oui	non oui
Films plastiques 3) Film pour la conservation des aliments Cellophane		non oui	non oui
Papier, carton 4)		oui	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires (grille)		oui non non	non oui non

1. Sans bord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant.
3. N'utilisez pas de liens ou attaches métalliques pour fermer les sacs. Perforez les sacs. N'utilisez les films que pour couvrir.

4. N'utilisez pas d'assiettes en papier.

5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Nettoyage et entretien du four

AVANT DE NETTOYER LE MICRO-ONDES, ASSUREZ-VOUS QU'IL EST DÉBRANCHÉ DE LA PRISE DE COURANT.

Après avoir utilisé l'appareil, laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage abrasifs, des matériaux qui rayent ou des objets pointus.

Surface extérieure :

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et un chiffon humide.
2. Évitez l'entrée d'eau à l'intérieur de la carcasse.

Intérieur :

1. Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures à l'aide d'un chiffon humide.
2. Évitez l'entrée d'eau dans les orifices de ventilation du micro-ondes.
3. Si un certain temps s'est écoulé depuis le dernier nettoyage et que l'intérieur du four micro-ondes est sale, placez un verre d'eau sur le plateau et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 4 minutes à la puissance maximale. La vapeur libérée facilitera le nettoyage de la saleté incrustée, qui partira facilement à l'aide d'un chiffon doux.

Important : L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des dispositifs de nettoyage à vapeur. La vapeur peut atteindre les parties sous tension et provoquer un court-circuit.

Les surfaces en acier inoxydable les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif.

Ensuite, nettoyez soigneusement avec de l'eau chaude, puis séchez bien.

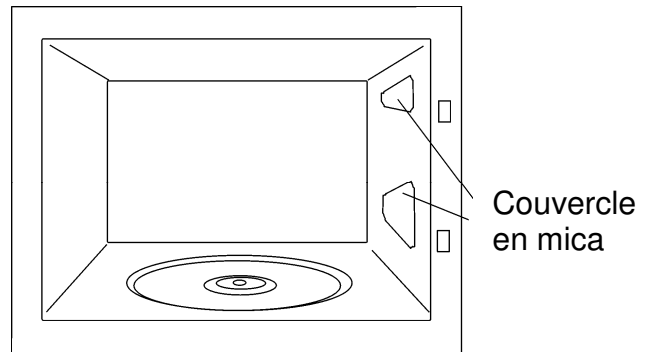
4. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont sales, mettez-les d'abord à tremper, puis utilisez une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être mis dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le plateau rotatif et son support soient toujours propres.

Porte, gonds de la porte et panneau frontal de l'appareil :

1. Ces parties doivent être toujours propres, surtout les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal de l'appareil, pour qu'il n'y ait pas de fuites.
2. Pour nettoyer, utilisez un détergent neutre et de l'eau tiède. Séchez avec un chiffon doux.

Couvercle en mica :

Maintenez le couvercle en mica toujours propre. Les restes d'aliments sur le couvercle peuvent, par combustion, le déformer ou provoquer des étincelles. Il faut donc le nettoyer régulièrement, mais sans utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus. Ne retirez pas le couvercle afin d'éviter tout risque d'accident.



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

L'appareil ne fonctionne pas correctement :

- L'appareil est branché correctement dans la prise de courant ?
- La porte est complètement fermée ? La porte doit être fermée de façon audible.
- Il y a des corps étrangers entre la porte et le four ?

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement :

- Vous avez utilisé par inadvertance de la vaisselle en métal ?
- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats ?
- Vous avez placé à l'intérieur du micro-ondes une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude ?

L'aliment est excessivement chaud, sec ou brûlé :

- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats ?

Lors du fonctionnement de l'appareil, vous entendez des bruits :

- Il y a des étincelles dans le four micro-ondes ?
- La vaisselle entre en contact avec les parois intérieures ?
- Des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four ?

La lampe intérieure ne s'allume pas :

- Si toutes les fonctions marchent correctement, il est probable que la lampe soit grillée. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.
- La lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le Service d'Assistance Technique.

Le câble d'alimentation est endommagé :

- Le câble d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, des agents agréés ou des techniciens qualifiés pour cette tâche, de façon à éviter des situations dangereuses. De plus, des outils spéciaux sont nécessaires.

Si vous observez tout autre type de problème, contactez le Service d'Assistance au Client.

Les réparations ne peuvent être réalisées que par des techniciens spécialisés.

Caractéristiques techniques

Description des fonctions

Symbole	Puissance	Aliments
P01	160 W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Maintenir chaud.
P02	320 W	Cuisiner à faible température, cuire du riz. Décongélation rapide.
P03	480 W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
P04	640 W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
P05	800 W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.

Spécifications

- Tension AC..... Voir plaque des caractéristiques
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Puissance requise 1200 W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 800 W
- Fréquence des micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (L×H×P). 595 × 390 × 325 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P). 305 × 210 × 280 mm
- Capacité du four. 18 l
- Poids 18,6 kg

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kueppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Apêndice 14 – Contactos internacionais

POLAND	Konrad Bitny-Szlachto [k.bitny-szlachto@teka.com.pl]	(+48) 022/ 738 31 62
HUNGARY	Péter Lovas [peter.lovas@teka.hu]	
	Gábor Nagy [gabor.nagy@teka.hu]	
	Eva Adams [eva.adams@teka.hu]	
RUSSIA	Животов Максим [maximus@tekarus.ru]	
	Elena Mozjuhina [emozjuhina@tekarus.ru]	
UCRANIA	Anna Ivanchenko [aivanchenko@teka.ua]	
	Alexander Synyak [asynyak@teka.com]	
SLOVAKIA	Lubor Mišovič [lubor@teka-cz.cz]	
CZECH REPUBLIC	Lubor Mišovič [lubor@teka-cz.cz]	
	Helena Zlinska [helena.zlinska@teka-cz.cz]	
RUMANIA	Cristina Zaharescu [cristina.zaharescu@tekaromania.com]	
BULGARIA	Efthimios Kanellos [info@tekabulgaria.com]	
GREECE	Dionysis Michalakis [dionisis@tekahellas.gr]	
TURKEY	Merve Elitok [merve.elitok@teka.com.tr]	
	[didem.sarisin@teka.com.tr]	
	[nevzat.senkal@teka.com.tr]	
SPAIN	Inma Jimenez [ijimenez@teka.com] - Product Management	
	Jitske van den Bosch [jbosch@teka.com]	(+34) (91) 820 4800 EXT: 331
BELGIUM	Patricia Jacobs [patricia.jacobs@kuppersbusch.be]	
	Jeanette Perau [jeanette.perau@kuppersbusch.be]	
FRANCE	Zahia Fечи [z.fecih@teka.fr] - Département Commercial	(+33) 892/ 70 20 78
	Mr. Guillot [jp.guillot@kuppersbusch.fr] - Directeur	
	assistant.direction@teka.fr	
	a.makaran@teka.fr	
	c.lebayle@teka.fr	
	c.rost@teka.fr	

